

# Bärlauch-Risotto

Durch den richtigen Einsatz von Kräutern kann selbst einem altgedienten Rezept ein Aromawechsel verpasst werden, wie bei diesem Bärlauch-Risotto.

🕒 30 Minuten 🍳 **Bärlauch Rezepte**

## ☰ Zutaten für 4 Portionen

85 g	<b>Bärlauchblätter</b>
80 cl	Bouillon
3 EL	Olivenöl
120 g	Reibkäse
300 g	Risotto- Reis
2 EL	<b>Sauerrahm</b>
25 cl	Weisswein
1 Stk	<b>Zwiebel, gehackt</b>



## 🍳 Zubereitung

- 1 Vor allem im Frühling ist ein leckeres **Bärlauch-Risotto** ein herrlicher Genuss. Dazu werden die Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig gebraten.
- 2 Der Risotto- Reis wird mit den Zwiebeln vermischt und ebenfalls glasig gebraten.
- 3 Mit dem Weisswein wird der Reis abgelöscht.
- 4 Anschliessend wird dieser unter stetigem Umrühren 20 Minuten weitergeköchelt. Währenddessen wird immer wieder von der Bouillon zugegossen.
- 5 Der Bärlauch wird in Streifen geschnitten und einige werden für die Deko beiseite gelegt.
- 6 5 Minuten bevor der Reis fertig gekocht ist, wird der Bärlauch vorsichtig zusammen mit 120 Gramm Käse unter den Reis gezogen.
- 7 Nun wird der Sauerrahm zum Verfeinern unter das Risotto gemischt. Das Risotto in Schalen anrichten und mit einigen frischen Streifen Bärlauch servieren.

## 💡 Tipps zum Rezept

Mit etwas Streukäse serviert schmeckt das Bärlauch-Risotto besonders gut.