

ROTES RISOTTO MIT PESTO ROSSO



ZUTATEN für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 3 EL Öl
- 300g Risottoreis
- Ca. 900ml Gemüsebrühe
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 1 Glas Nabio Pesto Rosso
- 1 Brokkoli
- 50g Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in feine Stücke schneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten.
3. Reis zu den Zwiebeln geben und kurz mit andünsten.
4. Hitze auf eine kleine Stufe reduzieren.
5. Etwas Brühe zum Ablöschen in den Topf geben und einkochen lassen. Nach und nach weitere Brühe dazugeben, wenn sie wieder eingekocht ist.
6. Parallel Brokkoli waschen und den oberen Teil in kleine Röschen schneiden. Den Strunk mit dem Messer schälen und raspeln. Die Raspeln zu dem Risotto geben und einige Zeit mitköcheln lassen.
7. Brokkoliröschen in kochendem Wasser kurz blanchieren.
8. Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und hacken.
9. Wenn der gewünschte Garpunkt des Risottos erreicht ist, das Pesto und den Brokkoli einrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Mit Brokkoliröschen, Haselnüssen und gehobeltem Parmesan servieren.

