



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/fruehlingsrisotto-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

Frühlingsrisotto mit Camembert Creme

Zutaten für 2 Personen

- 2 Stück Frühlingszwiebeln
- 2 Stück Karotten
- 1 Stück Porree
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 160 g Risottoreis
- 140 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 Scheiben Toastbrot
- 10 g Petersilie, frisch
- 80 g Erbsen, tiefgefroren
- 60 g Alpenhain Camembert Creme Natur

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Porree der Länge nach vierteln und in Stücke schneiden. Anschließend gründlich waschen und abtropfen lassen.
3. 2/3 des Öls in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln, Karottenwürfel und Porree hinzugeben. Bei mittelhoher Hitze ca. 3 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Risottoreis hinzugeben und 1 Min. glasig braten.
5. Anschließend den Weißwein dazugeben und zum Kochen bringen. Dann köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen und der Alkohol verdampft ist.
6. Etwas Brühe hinzufügen, mischen und bei niedriger Temperatur köcheln, bis die Flüssigkeit absorbiert ist.
7. Nach und nach restliche Brühe hinzugeben und ca. 12-15 Min. köcheln lassen, bis das Risotto cremig ist und der Reis noch Biss hat. Gelegentlich umrühren.
8. Währenddessen das Toastbrot in Würfel schneiden. Anschließend das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun rösten.
9. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
10. Bei kleiner Hitze die Erbsen und die Alpenhain Camembert Creme Natur zum Risotto geben, mischen und 1 Min. erhitzen.
11. Risotto mit Petersilie und knusprigen Brotwürfeln servieren. Nach Belieben mit mehr Pfeffer, etwas Olivenöl oder mehr Alpenhain Camembert Creme Natur genießen.