

# RISOTTO

*mit Pinienkernen*



## ZUTATEN FÜR RISOTTO-MIX

30 Gramm Pinienkerne  
30 Gramm Mandelstifte  
1 TL Fenchelsamen  
20 Gramm Tomaten (getrocknet)  
250 Gramm Risotto-Reis  
1 Lorbeerblatt  
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer (weiß)

## ZUTATEN ZUM KOCHEN

2 Schalotten  
800 Milliliter Gemüsefond (Glas)  
1 EL Olivenöl oder Butter  
40 Gramm Parmesan-Käse (gerieben)  
Schuss Weißwein

## ZUBEREITUNG

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin andünsten. Beutelinhalt hinzugeben, sofort umrühren und etwas anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen.

Etwas heißen Fond zum Reis geben und einkochen lassen, dabei immer rühren. Hat der Reis die Flüssigkeit aufgenommen, wieder etwas heißen Fond dazugeben. So weiterverarbeiten, bis der Reis den ganzen Fond aufgesogen hat. Es dauert etwa 20 Minuten – der Reis sollte cremig sein, die Reiskörner aber noch etwas „Biss“ haben.

Parmesan unterrühren. Eventuell nochmals mit Butter, Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken. Risotto sofort servieren.

**FÜR 2 PORTIONEN**

