

heute gibt es...

Erdbeerrisotto



Zutaten: (für 2 Personen)

- 250g Erdbeeren
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 160g Risottoreis (z.B. Arborio oder Carnaroli)
- 50ml Prosecco
- 500ml heiße Gemüsebrühe
- 40g Caprino Käse oder Ziegenkäsetaler
- 15g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln.
2. Das Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
3. Den Reis dazugeben und für etwa 2-3 Minuten rühren, sodass jeder Reiskorn mit Butter benetzt ist.
4. Mit dem Prosecco ablöschen und unter Rühren einkochen lassen. Nun eine Suppenkelle heiße Gemüsebrühe und 2/3 der Erdbeeren dazugeben und den Risotto bei niedriger Hitze für circa 20 Minuten im offenen Topf kochen lassen.
Während dieser Zeit immer wieder etwas Gemüsebrühe nachgießen, sodass das Risotto stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dabei gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht am Topf klebt oder gar anbrennt. Am Ende sollte das Risotto weich, aber dennoch bissfest sein.
5. Nun den Käse und die Butter dazugeben und unter den Reis rühren, bis diese vollständig geschmolzen sind. Zum Schluss noch die restlichen Erdbeerwürfel vorsichtig unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Tipps:

- Für eine intensivere Farbe, kann eine kleine Menge der Erdbeeren nicht als Stücke, sondern püriert mit dem Risotto kochen.
- Der Ziegenkäse passt toll zu den Beeren. Magst du diesen nicht? Dann nimm einfach Parmesan.
- Der Prosecco kann durch Sekt oder trockenen Weißwein ausgetauscht werden. Für eine alkoholfreie Variante einfach direkt mit Brühe ablöschen.