



Risi e Bisi

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Parmesan | 40 g |
| Petersilie, frisch | 40 g |
| Schalotten | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Olivenöl | 3 EL |
| Risottoreis | 320 g |
| Weißwein, trocken | 60 ml |
| Gemüsebrühe | 720 ml |
| Salz | 1 TL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Kochschinken | 200 g |
| Erbsen, tiefgefroren | 150 g |
| Butter | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Parmesan in Stücke schneiden und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen. Mixbehälter auswischen.
2. Schalotte schälen und halbieren. Knoblauchzehe schälen und mit Schalotte in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Olivenöl hinzufügen. Ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/100 °C dünsten.
3. Risottoreis hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/3 Min./Stufe 2/120 °C dünsten. Weißwein hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/1 Min./Stufe 1/100 °C kochen.
4. Zimmerwarme Gemüsebrühe, ½ TL Salz und 3 Prisen Pfeffer hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/10 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Als Spritzschutz Kocheinsatz auf den Deckel stellen.
5. Kochschinken in kleine Würfel schneiden und mit Erbsen in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/7 Min./Stufe 1/100 °C garen.
6. Butter, Parmesan und Petersilie hinzufügen und mit dem Spatel einmal unterrühren. Ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/30 Sek./Stufe 1 vermischen. Risi e Bisi ca. 1 Min. im Mixbehälter quellen lassen und dann servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 495 kcal |
| Kohlenhydrate | 72 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 11 g |