



Risi e Bisi – Risotto mit Erbsen und Schinken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	3 EL
Risottoreis	300 g
Kochschinken	200 g
Petersilie, frisch	20 g
Erbsen, tiefgefroren	300 g
Parmesan, gerieben	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter und Zwiebel unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 2 Min. mitrösten.
2. Mit 1 Kelle Brühe ablöschen und diese nahezu komplett verkochen lassen. Erneut 1 Kelle Brühe angießen und Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
3. Schinken vierteln und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
4. Nach ca. 15 Min. Erbsen zum Risotto geben. Wenn der Risotto fertig ist, Schinken, Parmesan und 2 EL Butter unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risi e Bisi auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	569 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g