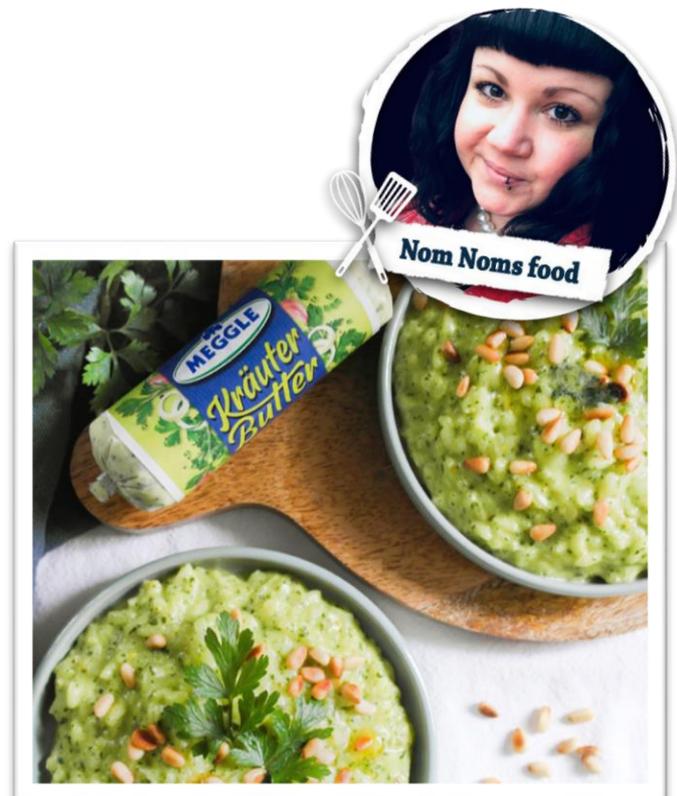


Petersilien-Risotto mit Kräuter-Butter und Pinienkernen

Zutaten:

- 1 EL Olivenöl
- 4 EL MEGGLE Kräuter-Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Risotto-Reis
- 250 ml Gemüsebrühe
- 800 ml Gemüsebrühe
- 50 g Hartkäse (Stück)
- 1/2 Bund Petersilie
- 70 g Crème fraîche
- 1 TL Zitronenschale (Bio-Zitrone, fein abgerieben)
- 30 g Pinienkerne



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. 1 EL Olivenöl mit 2 EL der Kräuter-Butter in einem Topf erhitzen. Dann Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Risotto-Reis dazugeben und kurz mit andünsten. 250 ml Gemüsebrühe (oder Weißwein) dazugeben, alles aufkochen und bei niedriger Hitze für 25–30 Minuten köcheln.

Öfter umrühren und während alles köchelt nach und nach die restliche Gemüsebrühe einrühren bis der Risotto schön schlotzig, aber noch bissfest ist. In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten. Den Hartkäse reiben und zusammen mit 2 EL Kräuter-Butter unter das Risotto rühren.

Petersilie waschen und trocken schütteln. Dann die Blätter abzupfen. Die Petersilien-Blätter (ein paar behalten) mit der Crème fraîche und Zitronenschale im Multizerkleinerer oder mit dem Pürierstab sehr fein mixen. Dann die Petersilien-Crème fraîche-Creme unter das fertig gegarte Risotto rühren.

Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie, etwas Kräuter-Butter und den Pinienkernen servieren.