



www.CAISEACKER.de

Radieschengrün-Risotto

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

150 g Risottoreis, 100 g grüne Erbsen, 1 kleine Zwiebel, 1 Bund Radieschen, 80 ml Olivenöl, 50 g Bärlauch (Oder 1-2 Zehen Knoblauch) 2 EL Hefeflocken, 1 bisschen Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Radieschengrün von den Radieschen trennen und waschen. In einem Mixer zusammen mit dem Öl, Bärlauch, Hefeflocken, Salz und Pfeffer so lange pürieren, bis ein cremiges Pesto entstanden ist. Gegebenenfalls etwas Öl nachgeben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Risottoreis mit den Zwiebeln in einem kleinen Topf kurz anbraten. Dann etwas von dem Pesto hinzugeben und kurz mitbraten.
2. 500ml Wasser in einem Wasserkocher erhitzen und etwas Flüssigkeit in den Topf geben. Das Risotto gut umrühren. Die Erbsen zum Risotto geben. Immer wieder Wasser nachgeben und umrühren, bis das Risotto sämig ist. Gelegentlich abschmecken und je nach Geschmack mehr Radieschengrün-Pesto hinzugeben.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de
Guten Appetit

