Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Frühling / Glutenfrei / Kinder /

Erbsenrisotto

Es war in einem kleinen Restaurant in Köln, als ich das erste Mal Erbsenrisotto gegessen habe. Es ist schon Jahre her und leider weiß ich auch den Namen dieses tollen Restaurants nicht mehr. Aber an das Erbsenrisotto erinnere ich mich noch ganz genau! Es war ein Gedicht! Wir haben während des Essens versucht, all unsere Geschmacksnerven zu mobilisieren, um herauszufinden, was alles in diesem tollen Risotto steckt. Zu Hause habe ich sofort versucht es nachzukochen. Und mit den Jahren habe ich es immer mehr perfektioniert, sodass es heute definitiv zu den Leibspeisen meiner gesamten Familie gehört. Wenn wir Besuch zum Essen erwarten, weiß ich, dass ich mit diesem Gericht bei allen richtig liege. Die süßlichen Erbsen, zusammen mit der Zitrone und dem würzigen Parmesan ergeben einen ganz tollen und feinen Geschmack, den nicht nur wir Großen zu schätzen wissen. Auch Flynn hat dieses Risotto schon sehr früh gegessen. Ich habe es anfangs für ihn einfach etwas milder gewürzt und den Weißwein weggelassen. Heute isst er es nach wie vor immer noch sehr, sehr gerne. Erbsenrisotto ist eines der ganz wenigen Gerichte, die jede Ablehungsphase irgendwelcher Lebensmittel bei Flynn überlebt hat. Der Junge weiß halt eindeutig was gut ist!

Zutaten für 4 Portionen

- 300 gr - Risottoreis
- 2 EL - Butter
- 1 Schuss - Weißwein
- 800 ml - Gemüsebrühe
- 100 gr - Parmesan, gerieben

Für das Erbsenmus

- 150 gr - TK-Erbsen
- 1 - Zwiebel
- 60 ml - Zitronensaft
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Für das Erbsenpüree die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend die Erbsen mit in die Pfanne geben und für 3-4 min mit den Zwiebeln schwenken.
2. Die Erbsen-Zwiebelmischung nun mit einem Pürierstab fein pürieren, den Saft der Zitrone zugeben, etwas salzen und pfeffern und nun zur Seite stellen.
3. Um das Risotto zuzubereiten wird als erstes die Brühe auf dem Herd in einem Kochtopf erhitzt.
4. In einem zweiten Topf ein Stück Butter (1 EL) zum Schmelzen bringen und den Risottoreis darin

anschwitzen, bis alle Reiskörner glänzend aussehen. Nun mit Weißwein ablöschen – der Reis sollte knapp mit Wein bedeckt sein. Umrühren und kurz köcheln lassen. Anschließend mit etwas Brühe (ca. eine Suppenkelle) begießen, umrühren und wieder einkochen lassen.

5. Dieser Vorgang wird nun alle paar Minuten wiederholt, sobald der Reis die Flüssigkeit absorbiert hat.
6. Nach ca. 20 min sollte der Reis weich sein, aber noch einen leichten Biss haben.
7. Das Erbsenpüree und den Parmesankäse mit in den Topf geben und gut umrühren.
8. Noch ein kleines Stück Butter (1 EL) unter die Mischung geben und nochmals gut umrühren, damit sich alle Komponenten miteinander verbinden. Das Risotto auf einem Teller oder einer Schüssel anrichten und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia