



Rezept

Rüebli risotto mit Erbsli

Erbsli und Rüebli 2.0 – herrlich vereint in einem cremigen Risotto

20 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengen

- 1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**
- 2 EL **Butter**
- 400 g **Rüebli, an der Röstiraffel gerieben** **Saison**
- 200 g **Risottoreis z. B. Carnaroli**
- 5 dl **Gemüsebouillon**
- 200 g **tiefgekühlte Erbsli**
- 4 dl **Rüebli**saft
- 2 EL **Butter**
- 80 g **Sbrinz AOP, gerieben**
- Salz, Pfeffer**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Zwiebel in der warmen Butter andämpfen. Rüebli beigeben, kurz mitdämpfen. Reis dazugeben, kurz mitdünsten. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. 15–18 Minuten köcheln, Erbsli dazugeben, Rüebli

saft nach und nach dazugiessen, 5–7 Minuten weiterköcheln. Mit Butter und Käse verfeinern, würzen.