Risi e Bisi

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Parmesan	40 g
Petersilie, frisch	40 g
Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	3 EL
Risottoreis	320 g
Weißwein, trocken	60 ml
Gemüsebrühe	720 ml
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Kochschinken	200 g
Erbsen, tiefgefroren	150 g
Butter	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Parmesan in Stücke schneiden und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen. Mixbehälter auswischen.

2. Schalotte schälen und halbieren. Knoblauchzehe schälen und mit Schalotte in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Olivenöl hinzufügen. Ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/100 °C dünsten.

3. Risottoreis hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/3 Min./Stufe 2/120 °C dünsten. Weißwein hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/1 Min./Stufe 1/100 °C kochen.

4. Zimmerwarme Gemüsebrühe, ½ TL Salz und 3 Prisen Pfeffer hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/10 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Als Spritzschutz Kocheinsatz auf den Deckel stellen.

5. Kochschinken in kleine Würfel schneiden und mit Erbsen in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/7 Min./Stufe 1/100 °C garen.

6. Butter, Parmesan und Petersilie hinzufügen und mit dem Spatel einmal unterrühren. Ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/30 Sek./Stufe 1 vermischen. Risi e Bisi ca. 1 Min. im Mixbehälter quellen lassen und dann servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	495 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g