



PROSECCO-RISOTTO MIT LACHS

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 611 kcal
25 F / 63 KH / 22 EW

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 300 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)
- 3 dl Prosecco
- 9 dl Gemüsebouillon, heiss
- 40 g Butter
- 40 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 200 g geräucherter Lachs in Tranchen
- 20 g geröstete, gesalzene Pistazien
- 1 EL Olivenöl

UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Zwiebel:** Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
- 2. Risotto:** Die Hälfte des Prosecco dazugießen, vollständig einkochen, restlichen Prosecco dazugießen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen.
- 3. Anrichten:** Risotto anrichten, Lachs etwas zerzupfen, darauf verteilen. Pistazien grob hacken, mit dem Öl mischen, Pistazienöl darüberträufeln.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi