



# PROSECCO-RISOTTO MIT LACHS

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 beigeben, 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.

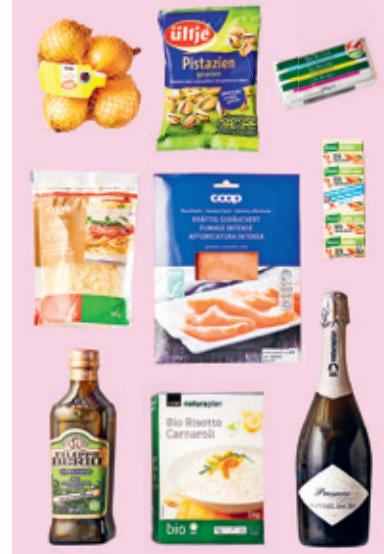
Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 611 kcal

25 F / 63 KH / 22 EW

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie  
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi