

## Risi e bisi

(für 4-6 Personen)

### Zutaten

**1l Gemüsebrühe**  
**1 kleine Zwiebel**  
**80g Peccorino/Parmesan**  
**1 Bund Petersilie**  
**Butter**  
  
**300g Risottoreis**  
*(z.B. Arborio, Rundkornreis)*  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
**400g Erbsen**  
*(frisch oder TK aufgetaut)*  
  
**2 EL Butter extra**  
  
**Salz, Pfeffer, Muskat**

### Zubereitung

**Gemüsebrühe** mit heißem Wasser ansetzen.  
**Zwiebel** schälen und fein hacken.  
**Peccorino/Parmesan** reiben und bereitstellen.  
**Petersilie** waschen, abtrocknen und fein hacken.  
In einem Topf **1-2 EL Butter vorsichtig** erhitzen bis es schäumt und die **Zwiebelwürfel** darin andünsten.  
**Reis** in den Topf dazugeben und kurz andünsten, bis er rundum glänzend ist.  
Dann mit einer Suppenkelle **Brühe** ablöschen, bis der Reis leicht bedeckt ist.  
Das Risotto 18-20 Minuten bei mittlerer Hitze und ständigem rühren köcheln lassen. Es darf nichts ansetzen! Sobald die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist, wieder etwas Brühe nachgießen.  
Der Reis ist gar, wenn er noch etwas Biss hat.  
*(Die Körner sind dann leicht glasig, haben aber in der Mitte noch einen 2mm weißen Kern.)*  
**Erbsen** zugeben und mitgaren.  
Dann **restliche Butter** und den **Peccorino** unter das Risotto geben, bis alles schön glänzt.  
Mit **Salz, Pfeffer** und Muskat abschmecken.  
Zuletzt die gehackte Petersilie unterrühren und zum servieren etwas Petersilie darüber streuen

*Eine klassische einfache Hauptspeise,  
toll als zweiter Gang oder als Beilage zu  
Gegrilltem oder Kurzgebratenem oder z.B. Garnelen.*