



Brokkolirísotto

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Grundmenge: 2-3 Personen

Zutaten:

- 240 g Brokkoli
- 250 g Risottoreis
- 100 g Schinkenwürfel
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 750 ml Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Brokkoli in Röschen zerteilen und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Bei Seite stellen und warmhalten
2. Zwiebel schälen und fein hacken
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln kurz andünsten
4. Reis hinzugeben und 2 Minuten mit dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen
5. Schinkenwürfel untermischen
6. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist
7. Sahne, Brokkoli und Parmesan unterrühren
8. Mit den Gewürzen abschmecken und direkt servieren