

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #118

mit Albrecht Bähr

Pfälzer Risotto

Zutaten:

150 g Risottoreis
1-2 Zwiebeln
ca. 250g Champignons
1 kleine Zucchini
1 Paprika
2 Pfälzer Bratwürste
3 EL Olivenöl
100 g Parmesan
Gemüsebrühe
Riesling
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl andünsten. Risottoreis zugeben und kurz anbraten. Währenddessen Paprika, Zucchini und Champignons kleinschneiden. Den Reis mit Riesling ablöschen und Bratwurst in kleinen Kügelchen zugeben. Kurz köcheln und danach das Gemüse in die Pfanne geben. Reis und Gemüse immer wieder umrühren, Pfanne abdecken und Gemüsebrühe (ca. 1 L) nach und nach zugeben. Am Ende den Parmesan reiben und unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Viel Spaß beim nachkochen!

Ihr
Albrecht Bähr

