

Kartoffelrisotto mit Bärlauch-Pesto

Für das Bärlauch-Pesto (ca. 2 Gläser á 100 ml) brauchst du:

- 60 g Cashewkerne
- 100 g Bärlauch
- 60 g alten Ziegengouda
- 150 ml Sonnenblumenöl (ich habe Rapsöl genommen)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. 1 Bund Bärlauch waschen, gut trocken schütteln und grob schneiden.
3. Den Ziegengouda grob raspeln.
4. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Öl pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorbereitete Gläser füllen.
5. An einem kühlen Ort ist es ca. 4 Wochen haltbar.

Für das Kartoffel-Risotto mit Pesto (für 4 Personen) brauchst du:

- 2 Zwiebeln
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter (ich habe 1 EL Ghee verwendet)
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 TL Gemüsebrühe oder einen EL selbstgemachte Gemüsepaste
- 300 ml Wasser
- 80 g Parmesan am Stück
- 200 g TK-Erbesen
- 2 EL Bärlauch-Pesto
- Salz und Pfeffer

Zubereitung des Kartoffelrisottos:

1. Die Zwiebeln und Kartoffeln schälen und fein würfeln.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Z
3. Zwiebeln darin glasig dünsten, Kartoffeln zufügen und ca. 1 Minute mitdünsten.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem trocknen Weißwein ablöschen.
5. Das Wasser zugießen, aufkochen lassen und Gemüsebrühe oder -paste unterrühren. Evtl. noch Flüssigkeit bereithalten, um nachzugießen.
6. Im offenen Topf ca. 20 Minuten köcheln lassen, zwischendurch mehrmals umrühren.
7. Den Parmesan fein reiben und mit den Erbsen in den Kartoffel-Risotto unterrühren und erhitzen.
8. 2 EL Bärlauch-Pesto unterrühren.
9. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*