

## **Erbsen-Risotto mit Zedernussmus**

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten:

Zutaten für ca. 2 Portionen:

200 g Erbsen (TK)

2 EL Taiga Zedernüsse

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

2 EL Olivenöl

150 g Risottoreis

50 ml trockener Weißwein

500 ml heiße Gemüsebrühe

1 Prise Salz und Pfeffer

2 EL Taiga Zedernussmus

40 g geriebener Parmesan

½ Zitrone

½ Beet Gemüsekrresse

### **Zubereitung:**

1. Erbsen in reichlich Salzwasser knackig blanchieren, dann abgießen, kalt abschrecken und beiseite stellen. Zedernüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten.
2. Knoblauchzehen und Schalotte abziehen und fein würfeln. Einen Topf erhitzen, Olivenöl zugeben und Knoblauch- und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis zugeben, kurz weiterdünsten und mit trockenem Weißwein ablöschen, dabei stets rühren.
3. Wenn der Weißwein verdunstet ist, eine Suppenkelle heiße Gemüsebrühe zugeben und unter Rühren so lange köcheln, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat. Die restliche Gemüsebrühe ebenso portionsweise zugeben und wie beschrieben verfahren.
4. Wenn der Risottoreis gar und die Gemüsebrühe aufgebraucht ist (nach ca. 18 Minuten), den Topf vom Herd nehmen. Erbsen unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zedernussmus und Parmesan unterrühren und mit etwas Zitronensaft abrunden. Mit frischer Gemüsekrresse garniert servieren.