



## *Rezeptkarte*

Mildes Erbsenrisotto  
mit Curry Maharadja  
und buntem Gemüse

# Mildes Erbsenrisotto mit Curry Maharadja und buntem Gemüse

## Zutaten (4 Personen):

Risotto: 250 g Risotto Reis, 1 L Gemüsebrühe, 30 g Schalotte in feine Würfel, 4 EL Olivenöl, 250 g Erbsen TK, 30 g Butter, 50 g Parmesan gerieben, Pfeffer weiß, Salz, 2 TL Curry Maharadja, 1 Spritzer Zitronensaft

Gemüse: 260 g Zucchini in Rauten, 150 g Karotte in schräge Scheiben, 150 g Kirschtomaten ohne Grün, 350 g Blumenkohl in kleine Röschen, Olivenöl zum Braten, Pfeffer weiß, Salz, Prise Zucker, 40 g Petersilie fein geschnitten

## Zubereitung (ca. 50 Minuten):

Für das Risotto die Schalottenwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Den Risotto Reis hinzufügen und glasig mitschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und anschließend mit heißer Gemüsebrühe angießen bis der Reis bedeckt ist. Leise köcheln lassen und die ganze Zeit gut rühren. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat mit der Gemüsebrühe nachgießen. Nach 10 Minuten das Curry dazugeben. Das Risotto ist nach circa 25 Minuten fertig, wenn es eine cremige Konsistenz hat, aber die Körner noch leicht Biss haben. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die gefrorenen Erbsen unterrühren. Zum Schluss von der Platte nehmen und den Parmesan sowie die Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer mild würzen und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Kurz vor Ende der Garzeit des Risottos das Gemüse in Olivenöl scharf anbraten und mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilie unterschwenken und mit dem Risotto servieren.