

Turborisotto



<i>1 EL Öl</i>	Im Dampfkochtopf erhitzen.
<i>1 gehackte Zwiebel</i> <i>1 Knoblauchzehe</i>	Im Öl glasig dünsten.
<i>300 g Risottoreis</i>	Beigeben, kurz dünsten.
<i>1½ dl trockener Weisswein</i>	Ablöschen, verdampfen lassen.
<i>200 g gefrorene Erbsen</i> <i>4½ dl Gemüsebouillon</i> <i>3 dl Vollrahm (35 %)</i> <i>1 Briefchen Safran</i>	Beifügen, gut mischen. Den Dampfkochtopf verschliessen. Auf höchster Stufe erhitzen, bis die erste rote Markierung erscheint. Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze 6 Minuten kochen lassen. Den Dampfkochtopf von der Herdplatte ziehen und die Düse vollständig zurückgehen lassen, damit die Pfanne nicht mehr unter Druck steht. Erst jetzt öffnen.
<i>Salz, Pfeffer aus der Mühle</i> <i>100–120 g geriebener Käse</i> <i>1 Bund gehackte Petersile</i>	Käse und Petersile beigeben, nach Belieben würzen, gut umrühren, sofort servieren.

Vorschlag:

- Risotto mit einem grillierten Stück Fleisch und/oder einem Salat servieren. In diesem Fall kann ein Teil des Rahms durch Gemüsebouillon ersetzt werden, da der Risotto sonst zu nahrhaft ist.
- Nach Belieben Varianten kreieren durch Beigabe von Speck- oder Schinkenwürfeli, klein geschnittenem Gemüse, usw. - je nach Lust und Laune.