



risotto mit pistazienbutter und mascarpone

i

zutaten

20 g Pistazienkerne
1 ½ EL Butter
1 EL Olivenöl
1 Schalotte
200 g Risottoreis
100 ml Weißwein
Gut 750 ml Gemüsebrühe
100 g Mascarpone
Pistazienkerne
Getrocknete, essbare Blüten



zubereitung

Die Pistazien im Blitzhacker fein hacken und mit der weichen Butter verkneten.

Pistazienbutter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf zerlassen. Olivenöl zugeben. Die Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter-Öl-Mischung glasig anschwitzen. Reis zugeben und unter Rühren ebenfalls glasig werden lassen.

Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen.

So viel Brühe aufgießen, bis der Reis gut bedeckt ist. Unter ständigem Rühren verkochen lassen. So oft wiederholen, bis der Reis gar, aber noch leicht bissfest ist.

Mascarpone untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Teller verteilen, mit gehackten Pistazienkernen und Blüten garnieren und sofort servieren.