

Gurken-Risotto

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Salatgurke
- 1 Gemüsezwiebel
- 200 g Risotto-Reis
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Salz
- 1 TL Senf
- etwas Dill
- etwas Schmand
- zum Braten: Öl

Gurke von den Kernen befreien, in Würfel schneiden und in der Pfanne mit wenig Öl anbraten. Die Gurken-Würfel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebel würfeln und in derselben Pfanne anschwitzen, den Risotto-Reis hinzufügen. Ebenfalls kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

1 TL Senf dazugeben und alles köcheln lassen, bis der Reis weich genug ist. Jetzt die gebratenen Gurken-Würfel dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Etwas frischen Dill hacken und zum Risotto geben. Einmal durchrühren und mit einem Klecks Schmand anrichten.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 05.03.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen