

# Bärlauch-Risotto mit Kirschtomaten und Pinienkernen

## Zutaten für das Pesto (für 4 Personen):

- 1 großes Bund Bärlauch
- 100 g Parmesan
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für das Risotto:

- 2 Schalotten
- 400 g Risotto-Reis
- 125 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 g kalte Butter
- 1 Handvoll geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Die Schalotten schälen, fein schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne oder einem Topf mit großem Boden anschwitzen. Den Reis hinzufügen und so lange anschwitzen, bis er glasig geworden ist. Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen. Wenn er so gut wie verkocht ist, den Vorgang mit der Gemüsebrühe mehrmals wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist und das Risotto noch leichten Biss hat. Zum Schluss den Parmesan hinzufügen und ein paar kalte Butterstückchen unterheben.

Das Risotto nach Geschmack mit dem Bärlauch-Pesto verfeinern. Das restliche Pesto hält sich circa 5 Tage in einem verschlossenem Glas und kann zum Verfeinern von Pasta und Sandwiches verwendet werden.

## Zutaten für die Tomaten:

- 250 g Kirschtomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Kirschtomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker in eine Auflaufform geben und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 15 Minuten im Ofen schmoren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

Das Risotto mit den geschmorten Tomaten und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)