



Kastanienrisotto

ZUTATEN

250g geschälte Maronen (vakuumverpackt), Wasser für die Maronen, Salz
1 Zweig Rosmarin, 5 EL Olivenöl, 300g Risottoreis, 1 Glas Weißwein
500 ml Wasser, 50g Parmesan

ZUBEREITUNG

Die Maronen in Salzwasser 30 Min. kochen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin den gehackten Rosmarin kurz andünsten. Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit einem Glas Weißwein ablöschen. Häufig umrühren. Die Maronen abgießen und zum Reis geben. Das Risotto 30 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Nach und nach 500 ml Wasser einrühren. Mit Salz abschmecken. Den Parmesan über das Risotto reiben und sofort genießen.



esslinger
Verlag