



REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

BÄRLAUCH-RISOTTO

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

100 g Bärlauch
250 g Risotto Reis
1 große Zwiebel
100 g Parmesan
1L Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
20 g Butter
Salz und Pfeffer
8 Riesengarnelen
Olivenöl
4 EL Honigperlen Blüte pur

Und so gelingt's:

Zunächst den Bärlauch sehr gut waschen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Bevor sie Farben annehmen, den Reis dazu geben und mit anbraten, bis er leicht glasig wird. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen. Dann Brühe dazu geben und 18 Minuten kochen. Wenn Flüssigkeit fehlt, mehr Brühe dazugeben und. Danach vom Herd nehmen und die kalte Butter, den Bärlauch und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Die Riesengarnelen mit der Schale in Olivenöl von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Wer mag, kann etwas Knoblauch dazugeben, das Risotto bringt aber schon viel Knoblaucharoma mit sich. Mit den Honigperlen garnieren!

