

Blütenrisotto mit Magnolienblütensalz

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 200g Risottoreis (z.B. Avorioreis)
- 1/8 l Sekt oder Prosecco
- 600ml Gemüsebrühe
- 3 schlanke Lauchzwiebeln
- 50g Zuckerschoten
- 1 EL Doppelrahmfrischkäse
- 1TL Magnolienblütensalz
- frische Blüten (z.B. Gartennelken-, Geranien- und Gartenkleeblüten) zum Bestreuen

4 Portionen pro Portion ca. 295 kcal, E 6g, F 9g, KH 43g

Zubereitung:

1. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Im heißen Öl glasig dünsten.
2. Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Sekt dazugießen. Sobald dieser fast aufgesogen ist, immer wieder etwas Brühe unterrühren und bei mittlerer Hitze garen.
3. Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden.
4. Zuckerschoten abspülen, Enden abschneiden und die Schoten in feine Streifen schneiden.
5. Nach etwa 20 Minuten Kochzeit des Reises, bevor die letzte Brühe dazugegeben wird, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten und Magnolienblütensalz unterrühren, fertig garen und alles abschmecken.
6. Zum Servieren mit Blüten bestreuen.

Fertig in 45 Minuten

