

# Erbsen-Zitronen-Risotto

## Zutaten für 4 Personen

- 250g Reis
- 1 Zwiebel
- etwas Olivenöl
- ca. 100ml Weißwein
- ca. 600ml Brühe
- 150g Erbsen
- 2 EL Sahne
- 4 EL Parmesan
- frisches Basilikum
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer und etwas Salz

## Zubereitung

Zwiebel und Reis in Öl anbraten. Dann mit Weißwein ablöschen.

Nach und nach etwas Brühe zugeben und rühren. Nach 15 Minuten die Erbsen zugeben unditerrühren, bis der Reis eben gar ist.

Sahne unterrühren. Parmesan reiben, Basilikum hacken und beides ins Risotto geben.

Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, evtl. noch etwas Salz zugeben.