



## Maronenrisotto

### Zutaten für 2-3 Portionen:

- 200 g vakuumierte Maronen (vorgekocht)
- 200 g Risottoreis (Abrorio)
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schuß Weißwein
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 30 g Parmesan
- Pfeffer



### Zutaten:

Maronen vierteln, Schalotten und Knoblauch fein hacken.

1 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit einem ordentlichen Schuss Weißwein ablöschen.

Nun nach und nach die Brühe zugießen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Nach etwa 10 Minuten Kochzeit, die Maronen hinzufügen und mitkochen lassen.

Am Ende der Garzeit, den Parmesan unter das Risotto rühren, mit Pfeffer abschmecken und für 10 Minuten ruhen lassen.

Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.