



Bärlauchrisotto

Zubereitung

1. Zwiebel in Bona Pflanzenöl anrösten.
2. Risottoreis durchrösten bis er glasig wird.
3. Mit Gemüsebrühe und etwas Weißwein aufgießen und unter ständigem Rühren gar werden lassen.
4. Mit frisch geriebenen Parmesan und einem Schuss BONA Geschmacksöl Zitronenöl verfeinern.
5. Bärlauch-Pesto hinzufügen.
6. Mit Wildkräutern und frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Zutaten

Risottoreis
1 Zwiebel
Parmesan (frisch gerieben)
Bärlauchpesto
Gemüsesuppe
Weißwein
BONA Pflanzenöl
BONA Geschmacksöl Zitrone