

One Pot Risoni Pasta mit Gemüse, Dill und Burrata

Ihr habt noch nie von Risoni gehört? Dann wird es höchste Zeit, denn dieses leckere Gericht mit Gemüse, Burrata und Dill ist so cremig wie ein Risotto, braucht aber nur halb so lang.

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 350 g Risoni
- 100 ml Weißwein
- ca. 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 g Brokkoli, in Röschen geteilt
- 150 g Erbsen (frisch oder gefroren)
- 150 g Zuckerschoten, geputzt und halbiert
- 1 kleiner Bund Dill, gehackt
- 1 bis 2 Kugeln Burrata
- Saft und Abrieb einer halben Zitrone
- Chiliflocken
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Schritt 1

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Risoni dazugeben und unter Rühren kurz anrösten.

Schritt 2

Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen.

Schritt 3

Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Risoni fast gar sind. Dann Brokkoli, Erbsen und Zuckerschoten hinzufügen.

Schritt 4

Dill, Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Schritt 5

Die Burrata zerrupfen und über die Pasta geben. Sofort servieren.

Cook's Notes

Anstelle von Burrata kannst du auch Mozzarella oder Ricotta verwenden. Dieses Gericht lässt sich gut mit anderen Gemüsesorten variieren. Probier es zum Beispiel mit Spargel, Zucchini oder Spinat.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Fruch
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37

Hervorragend