



Rezept

Prosecco Risotto mit Jakobsmuscheln

Rezept Bild



Zutaten

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 300 g Risottoreis
- 2 dl Schaumwein (z.B. Prosecco)
- 6 dl bouillon, heiss
- 2 dl Schaumwein (z.B. Prosecco)
- 50 g Doppelrahm

•

Zutaten Risotto Jakobsnüsse:

- 1 EL Bratbutter
- 8 Jakobsnüsse
- Salz, Pfeffer, [Millas Granate](#)
- 2 EL Butter, weich

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Mit Salz würzen. Prosecco dazu giessen, fast vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 15 Min. köcheln, Prosecco dazu giessen, ca. 5 Min. weiterköcheln bis der Reis cremig und al dente ist. Doppelrahm darunter rühren, würzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Jakobsnüsse beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen, herausnehmen. Jakobsnüsse und zum Prosecco Risotto servieren.

Tags

[Reis](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)