

Grünes Risotto mit Erbsenpesto und Bauernspeckstreifen - für 4 Personen als Hauptgang

Risotto

500g Erbsen, aus der Tiefkühltruhe oder frische
2 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln mit grün
250g Vialone oder Arborioreis
2 dl trockener Weisswein
7 dl – 9 dl kräftige Gemüsebouillon
12 Streifen Bauernspeck
50g Sbrinz, gerieben

Erbsenpesto

100g gekochte Erbsen
1 kleine Knoblauchzehe
1.5 EL Pistazienkernöl vierge (Vomfass)
2 EL Olivenöl
2 EL Cashewkerne, ungesalzen
3-4 EL Creme fraîche
Meersalz oder Fleur de Sel
Weisser Pfeffer
wenig Senfpulver
1-2 Stängel frische Pfefferminze

Risotto zubereiten:

Erbsen in Salzwasser in ca. 10-15 Min gar kochen und abtropfen lassen. 100g für das Pesto beiseite stellen und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, rüsten und bis und mit dem grünen Teil klein schneiden. Ein oder zwei Esslöffel Zwiebelgrün beiseite stellen.

Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin anbraten und den Reis zugeben. Umrühren und mit dem Weisswein ablöschen. Jetzt nach und nach Gemüsebouillon zufügen und den Reis immer wieder umrühren, bis er gar und schön sämig ist. Das dauert ca. 25 Minuten. Am Schluss die Erbsen und das Zwiebelgrün unterrühren und warm werden lassen.

Unterdessen den Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten und beiseite stellen.

Pesto zubereiten:

Alle Zutaten zusammen mischen und pürieren. Eventuell mit mehr Salz, Senfpulver und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Reis auf Teller verteilen, mit Speckstreifen, Pesto und Sbrinz garnieren.