

## Risi e Bisi

### Zutaten (4 bis 6 Personen)

60 g Pancetta (oder Rohschinken)  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL Olivenöl  
300 g Risottoreis Vialone Nano (oder Carnaroli oder Baldo)  
8 dl Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon, heiss  
300 g Erbsen, frisch enthülst (oder tiefgekühlt)  
50 g Butter  
2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt  
4 EL Parmesan, gerieben

### Zubereitung

Den Pancetta in Streifen und diese in kleine Vierecke schneiden. Die Frühlingszwiebeln samt den grünen Stängeln in feine Ringe schneiden.

Den Pancetta und die Frühlingszwiebeln im Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Die heisse Bouillon dazugeben, alles kurz aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten Kochzeit die Erbsen untermischen.

Gelegentlich umrühren und zugedeckt weiterköcheln lassen. Falls nötig etwas Bouillon nachgiessen. Der Risotto sollte nicht trocken, sondern noch leicht flüssig sein. Am Ende der Kochzeit die Butter sowie die gehackte Petersilie und den geriebenen Parmesan unterheben. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und servieren.