

## Grüner Risotto mit frischen Erbsli und Minze

**Zutaten:** (3- 4 Personen)

1 mittlere Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, leicht gequetscht  
200 g Reis (z. Bsp. Vialone oder Carnaroli)  
0,8 dl Weisswein  
ca. 0.7 dl heisse Bouillon  
200 g Erbsli, frisch oder tiefgekühlt  
nach Belieben frische Minze  
1,5 dl Rahm  
70 g frisch geriebenen Sbrinz und mehr zum Servieren  
Olivenöl zum Andünsten  
1 «Möckli» Butter zum Verfeinern  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Erbsli aus den Schoten lösen und in Salzwasser weich kochen. Die Hälfte davon mit dem Rahm und ein paar Blättern Minze fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl glasig werden lassen. Den Reis zugeben, umrühren und mit dem Weisswein ablöschen.

Dann immer wieder etwas Bouillon zugeben, einkochen lassen und dabei immer fleissig rühren.

Wenn der Risotto «al dente» ist, die restlichen Erbsen, den frisch geriebenen Sbrinz und das Erbsenpüree zugeben und umrühren. Den Risotto mit der Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren zugedeckt einen Moment ruhen lassen. In Begleitung von frisch geriebenem Sbrinz servieren.