# Erbsenrisotto mit Lachs

## Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- 900 ml Gemüsebrühe
- ½ Zitrone
- 250 g Erbsen
- 60 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

### Als Topping:

- 250 g Lachs

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 5 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 20 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 25 Minuten |

## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Presse die Zitrone aus.
2. Erhitze 30 g Butter in einer Pfanne und dünste die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib den Reis dazu und dünste ihn 3 Minuten mit. Achte darauf, dass er keine Farbe annimmt.
3. Füge den Essig hinzu. Gieße anschließend so viel Gemüsebrühe an, dass der Reis nur knapp bedeckt ist. Sobald die Brühe vom Reis aufgenommen ist, gießt du wieder etwas von der Brühe an. Fahre so fort, bis die Gemüsebrühe vollständig aufgebraucht ist.
4. Mit dem letzten Schluck Gemüsebrühe gibst du Zitronensaft und die Erbsen hinzu. Sobald die Brühe eingekocht ist, nimmst du die Pfanne vom Herd und rührst die restliche Butter und den Parmesan unter. Schmecke das Risotto mit Salz und Pfeffer ab.
5. Schneide den Lachs in Würfel und brate ihn in einer Pfanne mit etwas Butter an.
6. Serviere das Erbsenrisotto mit den Lachswürfeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.