

# Risotto furioso

4 Personen



1 **Zwiebel**, fein gehackt  
0.5 EL **Butter** oder Margarine

---

400 g **Risottoreis** (z.B.  
Vialone, Carnaroli,  
Arborio, siehe Tipp)

---

1 dl **Weisswein**

---

ca.1 Liter **Gemüsebouillon**, heiss

---

1 Beutel **roter Fertig-Pesto** (ca.  
1.5dl)

2 **grüne Chilis**  
**/Peperoncini** entkernt,  
in feinen Ringen

1 EL **Oreganoblättchen**,  
fein gehackt

**Salz, Pfeffer** nach  
Bedarf

**1.** Zwiebel in der warmen Butter oder Margarine andämpfen.

**2.** Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

**3.** Wein dazugiessen, vollständig einkochen.

**4.** Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte ziehen.

**5.** Pesto, Chilis und Oregano darunter rühren, nur noch heiss werden lassen, Risotto würzen, in vorgewärmten Tellern anrichten.