

Risotto mit Nüssen

1 Dose Artischockenstücke
250 g Risottoreis
½ Bd. Blattpetersilie
1 Zwiebel
75 g blättrige Haselnüsse
2 EL Noilly Prat
0,1 l Weißwein
Salzpeffer
Parmesan

Artischocken im eigenen Saft pürieren. Nüsse in trockener Pfanne leicht rösten, Wermut dazu und gehackte Zwiebeln, dann Reis, Wein angießen und verdampfen lassen, dann Artischockenpüree. Immer wieder rühren, gehackte Petersilie dazu, würzen und eventuell Wasser oder leichte Gemüsebrühe nachgießen. Zum Schluss einen Teil des geriebenen Parmesans unterziehen, den Rest getrennt servieren.