

Thymian-Risotto Artischocken

mit

In Zusammenarbeit mit EP:Austria und Kotányi hab ich dieses Mal ein leckeres Thymian-Risotto mit Artischocken gezaubert. Natürlich könnt ihr die Artischocken auch frisch kaufen. Ich hab allerdings gegrillte aus dem Glas hergenommen, die ganzjährlich zur Verfügung stehen. Das Gericht eignet sich auch für Gäste. Ideal kombinieren lässt es sich mit einem guten Glas Weißwein.

Sucht ihr nach weiteren Rezepten mit den leckeren Artischockenherzen, dann hab ich hier noch ein Rezept für euch: Kartoffel-Artischocken-Salat.



Zutaten für 2 Portionen Thymian-Risotto mit Artischocken

- 185 g Risottoreis
- 200 g gegrillte Artischocken aus dem Glas
- 1 Suppenwürfel

- 3 Lorbeerblätter
- ein paar Pfefferkörner
- 2 Stiel Petersilie
- 50 ml Weißwein
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ TL Thymian
- etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Zuerst den Suppenwürfel und 500 ml Wasser mit der halbierten Zwiebel, den Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und der Petersilie in einem kleinen Topf aufkochen.
2. Dann die restliche Zwiebel klein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Nun den Risottoreis hinzugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Gelegentlich umrühren und sobald die Flüssigkeit verdampft ist, wieder mit der Brühe aufgießen. Inzwischen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gegen Ende abgetropfte, zerkleinerte Artischocken und Thymian hinzufügen.
4. Ist das Risotto bissfest, den geriebenen Parmesan untermischen. Jetzt kann das Thymian-Risotto mit Artischocken serviert werden!