

Gerstenrisotto

Zutaten (für 4 Personen):

- 125 g entspelzte Gerstenkörner
- 2 EL Butter
- 125 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 -2 EL geriebener Käse
- 1 TL gehackter Majoran

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne kurz erhitzen.

Zuerst die Gerste, dann die Hühnerbrühe unter Rühren dazugeben und alles bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Die Sahne angießen und langsam einköcheln lassen.

Sobald die Gerste gar ist, das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit dem frisch geriebenen Käse und dem gehackten Majoran bestreuen.