

## Risi e bisi

### REIS MIT ERBSLI

2 Esslöffel <b>Butter</b>	in einer Pfanne warm werden lassen
1 <b>Zwiebel</b> , fein gehackt	
50 g <b>Pancetta</b> oder Speck, gewürfelt	andämpfen
300 g <b>Risottoreis</b> , z. B. Vialone, Carnaroli, Arborio	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
ca. 1¼ Liter <b>kräftige Gemüsebouillon</b> , heiss	unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln
300 g <b>tiefgekühlte Erbsli</b>	
½ Bund <b>glattblättrige Petersilie</b> , gehackt	beigeben, ca. 5 Min. weiterköcheln, bis der Reis cremig und <i>al dente</i> ist, Pfanne von der Platte ziehen
2 Esslöffel <b>Butter</b>	
3 Esslöffel <b>Parmesan</b> , gerieben	darunter mischen, Reis sofort servieren
nach Belieben <b>Parmesan</b> , gerieben	dazu servieren

