

## Brennnessel-Risotto

1 EL Öl	erwärmen
1 Zwiebel 1 Knobzehe	fein schneiden, zugeben
250 g Risottoreis	beifügen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem rühren glasig dünsten
7 – 8 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
1 ½ KL Bouillon	würzen, auf kleiner Stufe kochen, von Zeit zu Zeit rühren. Kochzeit 15 – 20 Min.
20 – 40 junge Brenn- nesselblätter	waschen, in feine Streifen schneiden, kurz bevor das Risotto gar ist, daruntermischen.
ev. 50 g Butter	daruntermischen
ev. Reibkäse	daruntermischen

Achtung: Beim sammeln der Brennnessel Handschuhe tragen und ev. auch beim Schneiden. Durch das Kochen verlieren sie ihre pieksende Eigenschaft.