

## Wildes Malven-Risotto mit Malven-Pesto

1 Zwiebel 1 EL Rapsöl oder Olivenöl 300 g Risottoreis 100 ml Weisswein ca. 1,1 l Gemüsebouillon warm  1 kleiner Zweig Rosmarin 4 EL Sbrinz gerieben 1 Handvoll Malvenblüten Malven-Pesto	fein hacken in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten den Reis zufügen, mitdünsten, bis er glasig wird mit Weisswein ablöschen, vollständig einkochen lassen warme Bouillon nach und nach unter ständigem Rühren zufügen, so dass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist die letzten 5 Minuten den Zweig hinzufügen Zweig entfernen, Sbrinz und Malvenblüten unterrühren Risotto auf einem Teller anrichten, mit dem Malven- Pesto beträufeln
---	--

## Malven-Pesto

1 Handvoll junge Malvenblätter 2 dl Olivenöl 1,5 EL Pinienkerne evtl. 5 Blätter Blattspinat (für intensivere Farbe) wenig Salz	alle Zutaten mixen und leicht salzen
--	--------------------------------------