

## **Erbsen-Limettenrisotto**

### **Zutaten:**

1 kleine Zwiebel  
250 g Reis  
100 ml trockener Weißwein  
400 ml Gemüsebrühe  
150 g tiefgekühlte Erbsen  
1 unbehandelte Limette oder Zitrone  
50 ml Sahne  
50 g geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit dem Reis, dem Wein, der Brühe und den gefrorenen Erbsen in eine Einheit geben und verrühren. Den Secuquick softline 20 cm aufsetzen und verschließen.

Die Einheit auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Am Audiotherm eine Garzeit von 7 Minuten einschalten, den Audiotherm aufsetzen und drehen, bis das Soft-Symbol erscheint. Den Secuquick softline nach Ende des Automatik-Programms über die Abdampftaste drucklos machen und abnehmen.

In der Zwischenzeit die Limette oder Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Sahne und Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Limetten- oder Zitronensaft und -schale abschmecken.

**Guten Appetit!**