

## **Risotto mit Erbsen und Limette**

### **Zutaten:**

1 kleine Zwiebel  
250 g Risottoreis  
500 ml Gemüsebrühe  
150 g tiefgefrorene Erbsen  
1 unbehandelte Zitrone oder Limette  
100 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
50 g geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und fein würfeln und mit dem Reis, die Brühe und den Erbsen in einer Gareinheit 20 cm 3,0 l mischen. Den Secuquick aufsetzen und verschließen. Den Navigenio auf Automatik schalten und am Audiotherm 1 Minute einstellen. Den Audiotherm aufsetzen und zweimal drehen bis Symbol Soft erscheint. Nach Ablauf der Garzeit die Gareinheit auf den Servierdeckel stellen und von selber drucklos werden lassen.

In der Zwischenzeit Die Limette oder die Zitrone heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Secuquick abnehmen, die Sahne zum Reis geben und alles gut verrühren. Den Parmesan unterrühren und mit Limetten- bzw. Zitronensaft und – schale, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**