



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 135

# Kurkuma-Risotto mit Haselnüssen und Cranberries

[www.gewuerze-der-welt.net](http://www.gewuerze-der-welt.net)

## Zutaten

1 EL Butter

 1 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel, gewürfelt

100 g Risotto-Reis

1 Glas Weißwein

 heiße Gemüsebrühe

 1 EL Kurkuma

1 Handvoll getrocknete

Cranberries, gehackt

 Schwarzer Pfeffer

 Meersalz

 2 EL Haselnüsse, gehackt

## Rezept

Butter und Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren dünsten, bis er glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, dabei das Kurkuma unterrühren. Die Cranberries hinzufügen und nach und nach die heiße Gemüsebrühe angießen, bis das Risotto fertig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Haselnüsse unterrühren.

**Guten Appetit!**