

Risotto

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Beilage für 4 Personen

1 EL	Butter
1	Zwiebel , fein gehackt
1	Knoblauchzehe , gepresst
250 g	Risottoreis (z. B. Carnaroli)
ca. 1 Liter	Fleischbouillon , heiss
50 g	geriebener Parmesan

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch begeben, andämpfen.
2. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
3. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist, Pfanne von der Platte nehmen. Käse darunter rühren.

Tipp: Risotto mit 1 EL Mascarpone und 100g fein geschnittenen Erdbeeren verfeinern.

