

## Risotto al Barolo

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

---

**1 EL Butter**

**1 rote Zwiebel**, fein gehackt

---

**350 g Risottoreis** (z. B. S. Andrea)

**4 dl Rotwein** (Barolo)

---

**8 dl Gemüsebouillon**, heiss

**5 EL Testun al Barolo** oder  
Parmesan, gerieben

**2 EL Butter**

**nach Bedarf Salz, Pfeffer**

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
2. Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen. Restlichen Wein dazugiessen, unter Rühren vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
3. Käse und Butter darunterrühren, würzen.

**Dazu passt:** Testun al Barolo.

