



Risotto eignet sich pur als Beilage zu Fisch oder Fleisch oder kann mit verschiedenen Zutaten, wie z.B. Pilzen oder Gemüse ergänzt werden und als Hauptgericht serviert werden.

Risotto mit Parmesan (Grundrezept)

Menge	Zutat	Zubereitung
1 ½ Liter	Gemüsebrühe	selbst hergestellt oder Instant aufkochen lassen.
1 kleine 2 EL 300 g	Zwiebel Butter Risottoreis (Arborio)	sehr fein würfeln in andünsten ohne dass sie Farbe annimmt. zu den Zwiebeln geben und ebenfalls ca. 1 Min. andünsten. Ca. 2 Schöpfer Brühe aufgießen, so dass der Reis bedeckt ist. Ständig rühren!!! Sobald die Flüssigkeit verkocht ist wieder etwas heiße Brühe angießen, verkochen lassen usw. Das Risotto ca. 18 - 20 Min. al dente garen.
50 g	Parmesan	reiben und unter den Reis ziehen. Risotto sofort heiß servieren.