

# Birnenrisotto

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/birnen-risotto-mit-taleggio>

Tags: Vegetarisch, günstig, Laktosefrei

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Rüstmesser

2.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
* 3 g Knoblauchzehen	Fein hacken
4.0 Stück Birnen	Entkernen und schälen, in ca 1 cm grosse Stücke schneiden
50 g Bratbutter	Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen
600 g Risottoreis	Zu den Zwiebeln und Knoblauch geben und ebenfalls mitdünsten
5 dl Weisswein	Dazu giessen und solange kochen bis der Wein vom Reis aufgenommen wurde
7.0 dl Bouillon (flüssig)	Beifügen und Risotto unter ständigem rühren bissfest kochen. Nach bedarf noch Flüssigkeit nachschütten
120 g Parmesan	hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g