

## Risotto mit Pilzen von Marcus Bosshard

Mengen für 4 Personen

2 cl Öl	erhitzen
40 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.2 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
240 g Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
160 g Pilze	zum Reis geben
80 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Broccoli, Rüeblli) klein hacken und dazugeben.
4 cl Weisswein	ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
4 dl Wasser	
8.0 g Boullion	Im Wasser auflösen, zum Reis geben, bis dieser knapp bedeckt ist. Auf kleiner Stufe köcheln lassen und bei Bedarf mit Boullion ergänzen, bis alle Flüssigkeit aufgebraucht ist.
40 g Parmesan	
8.0 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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