Risotto mit Pilzen von Marcus Bosshard

Mengen für 8 Personen

4 cl Öl	erhitzen
80 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
480 g Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
320 g Pilze	zum Reis geben
160 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Brockoli, Rüebli) klein hacken und dazugeben.
8 cl Weisswein	ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
8 dl Wasser	
16 g Bouillion	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.
80 g Parmesan	
16 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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