

Risotto NS

von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
* 1.67 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Reibkäse	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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