

# Risotto Plausch

von Alina Burri

Mengen für 10 Personen

|                        |   |
|------------------------|---|
| 200 g Zwiebel          | Hacken  |
| 1.0 dl Olivenöl        | erhitzen und die Zwiebeln andämpfen.  |
| 500 g Risottoreis      | beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.  |
| 50 g Bouillion         |   |
| 1.3 Liter Wasser       | In einem Topf aufkochen.<br>den Reis mit ca. 2dl ablöschen.<br>Den Rest unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen. (ca. 20') |
| 80 g Butter            |   |
| 80 g Parmesan          | mit der Butter unter den Risotto mischen, würzen.   |
| 5.0 g Safran           | Für Safranrisotto dazugeben, sobald der Reis gedünstet wird.  |
| 100 g Steinpilze       | Für Steinpilzrisotto mit den Zwiebeln dünsten bis die Pilze Wasser ziehen.  |
| 400 g gehackte Tomaten | Für Tomatenrisotto, mit den Pelatti anstelle der Bouillon ablöschen.  |