

Risotto á la Marilina



Kochzeit: 30 Minuten



Vegetarisch/Vegan



Italien

Zutaten:

RISOTTOREIS
GEMÜSEBRÜHE
ZWIEBELN
CHAMPIGNONS
PARMESAN
BUTTER
WEIßWEIN (TROCKEN)

Zubereitung:

1. Ausreichend Wasser in einen Topf geben. Zusammen mit Gemüsebrühwürfel und einigen Champignonstücken zum Kochen bringen und auf kleiner Hitze weiter köcheln
2. Zwiebel schälen und würfeln. Parallel dazu Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel anschwitzen
3. Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden; dann zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit andünsten
4. Alles mit Wein ablöschen
5. Reis in die Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten;
6. Eine Schöpfkelle Brühe dazugeben. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, den Vorgang wiederholen. Nach ca. 18 Minuten ist der Reis fertig gegart
7. In der Zwischenzeit Parmesan reiben und abschließend den Reis großzügig mit Butter und Parmesan verfeinern

