

Pilz-Risotto

mit Tomaten

Diese Zutaten müssen separat hinzu:

1 Zwiebel	900 ml lauwarme Brühe
20 g Parmesan	150 ml trockener Weißwein
20 g Butter	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
3 EL Olivenöl	

So wird's gemacht:

1. Zwiebel und Knoblauch klein hacken und mit Öl in einem mittelgroßen Topf glasig dünsten.
2. Risotto-Mix in den Topf geben und ca. 2 min mit dünsten.
3. Mit dem Wein ablöschen und vollständig einköcheln lassen.
4. Nun immer wieder 1/3 der Brühe in den Topf geben und köcheln lassen.
5. Kochen lassen bis das Risotto nun noch leicht klebrig ist und dann vom Herd nehmen.
6. Butter, geriebener Käse untermischen und ein wenig ziehen lassen. Bei Bedarf noch mit Pfeffer und Salz würzen.