



AuLa Zitronen Risotto Horw von Küche JWK

Mengen für 24 Personen

6.0 EL Öl	
240 g Zwiebel	
240 g Frühlingszwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.
4.8 Stück Zitronen	Schale abreiben und die Zitronen auspressen Die Schale mit den Zwiebeln andünsten.
1.68 kg Risottoreis	Risotto zugeben und mitdünsten.
5.28 Liter Bouillon (flüssig)	
240 g Basilikum	Basilikumstreifen und Käse unter den fertigen Risotto mischen.
720 g Parmesan	