



Bärlauchrisotto

von Alina Bosshard

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZC220315_0013A-40-de?setDevice=auto

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Öl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
750 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
6.25 dl Weisswein	ablöschen
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
50 g Lauch	BÄRLAUCH!
125 g Parmesan	
100 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.