



Birnenrisotto

von DIEküche

Mengen für 12 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/birnen-risotto-mit-taleggio>

Tags: Vegetarisch, günstig, Laktosefrei

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Rüstmesser

2.4 Stück Zwiebeln	Fein hacken
1.2 Stück Knoblauchzehen	Fein hacken
4.8 Stück Birnen	Entkernen und schälen, in ca 1 cm grosse Stücke schneiden
60 g Bratbutter	Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen
720 g Risottoreis	Zu den Zwiebeln und Knoblauch geben und ebenfalls mitdünsten
6 dl Weisswein	Dazu giessen und solange kochen bis der Wein vom Reis aufgenommen wurde
8.4 dl Bouillon (flüssig)	Beifügen und Risotto unter ständigem rühren bissfest kochen. Nach bedarf noch Flüssigkeit nachschütten
144 g Parmesan	hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken