

Broccolirisotto mit Käse von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 1.25 kg Broccoli | in Stücke schneiden, in Salzwasser kochen. Beiseite stellen. |
| 2 cl Öl | |
| 100 g Zwiebeln | fein schneiden, andünsten |
| 750 g Risottoreis | kurz mitdünsten |
| 1.7 Liter Bouillon (flüssig) | nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren ca. 20min knapp weich kochen. Pfanne nicht zudecken. |
| 250 g Mascarpone | |
| 125 g Reibkäse | beides mit dem Broccoli dazugeben. Auf ausgeschalteter Platte kurz ziehen lassen. |
| | Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren. |