



Broccolirisotto mit Käse

von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

5 kg Broccoli	in Stücke schneiden, in Salzwasser kochen. Beiseite stellen.
8 cl Öl	
400 g Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
3 kg Risottoreis	kurz mitdünsten
6.8 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.
1.0 kg Mascarpone	
500 g Reibkäse	beides mit dem Broccoli dazugeben. Auf ausgeschalteter Platte kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren.