

Dörrtomatenrisotto von ursinak

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1.0 dl Öl | erhitzen |
| 150 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 3 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 600 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 80 g Mascarpone | |
| 200 g Gemüse nach Wahl | Dörrtomaten |
| 1.0 Stück Zitronen | |
| 1.5 dl Weisswein | ablöschen |
| 1.5 Liter Wasser | |
| 30 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 150 g Parmesan | |
| 30 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g