

# Kräuterrisotto

von Brigitte Tschanz

Mengen für 18 Personen

1.8 dl Öl	erhitzen
270 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.08 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.7 dl Weisswein	ablöschen
2.7 Liter Wasser	
54 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
54 g Petersilie, frische	(glattblättrig)
54 g Basilikum	
54 g Spinat	auch Liebstöckel, Ruccola möglich.
270 g Parmesan	
54 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.