

Pilzrisotto mit Prosecco von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Gleich wie ein übliches Pilzrisotto, Nur der Weisswein wird durch Prosecco ersetzt.

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
450 g Pilze	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon 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