

Risotto

von Karin

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
1.5 dl Weisswein	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.
500 g Zucchini (g)	Fein schneiden Mit dem Reis dünsten
50 g Steinpilze	(Evtl.) Ca. 30min einweichen, evtl. schneiden Pilze mit Reis dünsten

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