

Risotto mit Pilzen

von Marcus Bosshard

Mengen für 9 Personen

4.5 cl Öl	erhitzen
90 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.7 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
540 g Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
360 g Pilze	zum Reis geben
180 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Broccoli, Rüeblli) klein hacken und dazugeben.
9 cl Weisswein	ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
9 dl Wasser	
18 g Boullion	Im Wasser auflösen, zum Reis geben, bis dieser knapp bedeckt ist. Auf kleiner Stufe köcheln lassen und bei Bedarf mit Boullion ergänzen, bis alle Flüssigkeit aufgebraucht ist.
90 g Parmesan	
18 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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