

Risotto NS von Nina Schmitter

Mengen für 12 Personen

1.2 dl Öl	erhitzen
180 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
720 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.8 dl Weisswein	ablöschen
1.8 Liter Wasser	
36 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
240 g Reibkäse	
6 dl Vollrahm	