

# Risotto (Pimp my Risotto) von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

700 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.0 dl Weisswein	ablöschen
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
5.0 dl Rahm	am Schluss zum cremic machen
100 g Röstzwiebeln	Separat auftischen
100 g Frische Champignons	separat auftischen
100 g Speckwürfeli	separat auftischen
500 g Tomaten	separat auftischen
10 g Schnittlauch	separat auftischen
100 g Erbsen	separat auftischen
50 g Pesto	separat auftischen