

Risotto Tricolore

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Basilikum

2.5 Stück Zwiebeln	schälen, fein hacken
3 cl Olivenöl	Öl warm werden lassen
625 g Risottoreis	Zwiebeln andämpfen, reis begeben
5.0 dl Weisswein	ablöschen und einkochen
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	nach und nach dazugiessen
1.0 g Safran	Safran mit Reis glasig anbraten
750 g Pilze	in Scheiben schneiden, 1/3 mit Zwiebeln andämpfen
400 g gehackte Tomaten	
250 g Sprinz	