

Risotto weiss, rot, gelb Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Mascarpone-, Tomaten-, Safranrisotto je 3 Teile

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2023_SUGR_05/risotto-mit-mascarpone/

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_13/safranrisotto-risotto-milanese/

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200910_59/tomatenrisotto/

10 g Butter	erhitzen
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden ca. 1 Zwiebel
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.0 g Safran	(für Safranrisotto) 1 Briefchen
60 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
400 g gehackte Tomaten	mitdünsten (für Tomatenrisotto)
4.0 g Oregano	Tomatenrisotto garnieren
20 g Mascarpone	Für Tomatenrisotto
75 g Mascarpone	Für Mascarponerisotto
1.5 Liter Wasser	
2.0 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Parmesan	oder Sbrinz

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