



Risottoplausch

von Corinne Bischof

Mengen für 10 Personen

2.5 EL Öl	erwärmen
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
625 g Risottoreis	beifügen sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
8.0 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen, aufkochen auf kleiner Stufe kochen, Kochzeit 15-20 Min. von Zeit zu Zeit rühren
250 g Reibkäse	dazustellen
5.0 g Curry	für Curryrisotto, mit dem Reis dünsten
250 g Champignons	für Pilzrisotto, mit Reis dünsten
10 Stück Tomaten	für Tomatenrisotto, mit dem Reis dünsten