Risotto

5 Min		25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Parmesan
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Gemüsebrühe aufkochen.
2. 1 EL von der Butter und das Öl in einem breiten Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig dünsten. Den Reis unterrühren, bis er glänzt.
3. 1-2 Kellen Brühe angießen und einköcheln lassen. Dabei stets gut rühren, sodass nichts am Topfboden anbacken kann. Dieses Angießen wiederholen, bis die Brühe nach ca. 20 Minuten aufgebraucht ist. Der Reis ist dann gar, hat aber noch Biss.
4. Topf von der Platte nehmen. Die restliche kalte Butter und den Parmesan kräftig unter das Risotto rühren, bis es richtig schön cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion: 428,4 kcal | KH 50,7 g | E 12,3 g | F 19,2 g