

REZEPT



Risotto „ Mailänder Art „

200 g Risottoreis, z. B. Avorio Reis

1 Zwiebel fein hacken

2 dl Weisswein

6 dl Pouletbouillon

1 kleine Zucchini in kleine Würfel schneiden

150 g Champignons putzen, in Scheiben schneiden

100 g Schinken in Streifen schneiden. 50 g Parmesan gerieben



Zwiebeln mit Butter andämpfen. Reis begeben und glasig dünsten. Etwas Bouillon begeben. Leicht rühren. Immer wieder Flüssigkeit begeben.

Weisswein nach und nach begeben.

Champignons, Zucchini und Schinken begeben.

Weiterrühren bis der Reis cremig wird .

Parmesan begeben. Würzen

