

Zutaten

- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 1 feingehackte Knoblauchzehe
- 110 g Risottoreis
- 20 g geriebener Parmesan
- 20 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe
- 0,1l Weißwein

Beilage, Hauptgang

400g Reis

Entdecken Sie unser cremiges Risotto-Rezept mit Parmesan! Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Besuchen Sie die Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Petersilie, Estragon und Thymian fein gehackt
2. Salz, Pfeffer, Olivenöl
3. Die Schalotten mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Risottoreis hinzugeben. Nochmals angehen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen, dann nach und nach mit der Brühe aufgießen, dabei immer wieder einkochen lassen. Nach ungefähr 15 Minuten Parmesan und Butter hinzugeben. Zum Schluß die Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.