

Zutaten

- 400g Reis
- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 1 feingehackte Knoblauchzehe
- 110 g Risottoreis
- 20 g geriebener Parmesan
- 20 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe
- 0,1l Weißwein
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Hauptgang, Beilage

Kräuterrisotto

Entdecken Sie unser cremiges Kräuterrisotto! Perfekt für ein italienisches Dinner. Jetzt nachkochen bei Kochateliers und genießen!

So wird’s gemacht:

1. Petersilie, Estragon und Thymian fein gehackt
2. 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.