

MAMA MIA

Venizianisches
Risotto



WEIDEMANN
Catering GmbH

Catering GmbH – Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe
www.weidemann-gruppe.de

Venizianisches Risotto

Zutaten für 4 Personen:

250 g Lauch (geputzt und geschnitten), 250 g Champignons, (geputzt und geschnitten), 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen (zerdrückt), 75 g Butter, 1 Zwiebel (gewürfelt), 300 g Risottoreis (Aborio), 1,2 Liter Gemüsebrühe, 50 g Parmesan, (frisch gerieben), 50 g Käse, Emmentaler (gerieben), 4 EL Schnittlauch und Petersilie zum Garnieren, Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 20 Min.	Schwierigkeitsgrad:	einfach
Koch-/Backzeit:	–	Kalorien p. P.:	keine Angabe

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen im Olivenöl 1 Min. anbraten. Im Anschluss den Lauch und die Champignons hinzufügen und alles 10 Min. dünsten. 25 g Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin 5 Min. goldgelb anbraten. Den Reis hinzufügen und 1 Min. unter Rühren rösten. Nun eine Kelle von der Gemüsebrühe hinzufügen und unter Rühren einkochen lassen. Auf diese Weise die Gemüsebrühe so lange portionsweise hinzufügen, bis der Reis bissfest und cremig ist (dauert etwa 20-25 Min.). Dann das Gemüse, die restliche Butter und den Käse hinzugeben, alles erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit den Kräutern anrichten.

Buon Appetito!