Risotto Grundrezept

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Schalotten	2 St.
Butter	4 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	100 ml
Salz	
Parmesan	70 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf

1. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter und Schalotten unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1–2 Min. mitrösten.

2. Mit Wein ablöschen und diesen nahezu komplett verkochen lassen. 1–2 Kellen Brühe angießen, mit etwas Salz würzen und Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3. Derweil Parmesan fein reiben. Wenn der Risotto fertig ist, übrige Butter und Hälfte des geriebenen Käses unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf Tellern anrichten und mit übrigem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	480 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	15 g