



# Klassischer Risotto

## Weisswein-Risotto

**Nährwerte pro Person:** Eiweiss  
13 g, Fett 10 g, Kohlenhydrate 42 g,  
340 kcal

Das Rezept für den norditalienischen Klassiker mit Risotto-Reis, Weisswein, Bouillon und Parmesan. Im Tessin auch Risotto ticinese genannt.

## Zutaten

**Beilage**  
**Für 10 Personen**

**2½** Zwiebeln  
**25 g** Butter  
**500 g** Risotto-Reis  
**5 dl** Weisswein  
**1 l** Bouillon  
**250 g** geriebener  
Parmesan  
Salz  
Pfeffer

## So gehts

**Zubereitung:** ca. 40 Minuten

Zwiebel schälen und hacken.

Zwiebel in etwas Butter bei mittlerer Hitze andünsten.

Reis dazugeben. Unter rühren mitdünsten, bis er glasig wird.

Mit Wein ablöschen und einkochen lassen.



