

Risotto alla milanese

(7 Personen)

Zutaten:

3 Essl. Olivenöl

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

500 gr. Risottoreis

2 dl Weisswein

1 Briefchen Safran oder ½ Teel. Safranfäden

Ca. 1,5 l Bouillon

Parmesan

1 Bund glatter Petersilie

Zubereitung:

Öl in der Bratpfanne erwärmen Zwiebeln und Knoblauch schneiden und zugeben. Das Risottoreis beifügen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter ständigem Rühren dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Safran begeben. Nach und nach die separat erhitzte Bouillon angiessen und den Risotto unter ständigem rühren in ca. 20 Minuten fertig garen. Pfeffer und Parmesan nach Belieben beifügen. Mit Petersilie garnieren.

