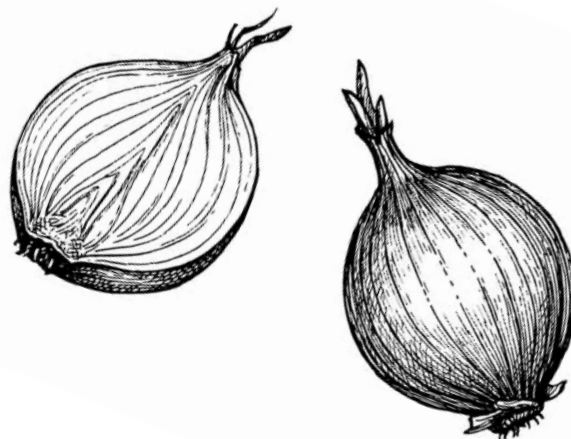


Risotto (2 Personen)

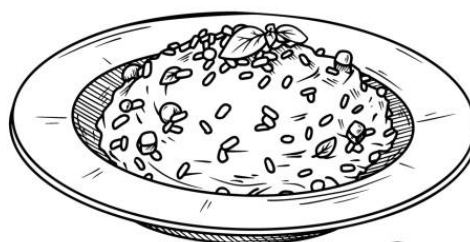
Zutaten:

10 g	Olivenöl
1	Zwiebel, klein
120 g	Risotto
1 dl	Weisswein
4 dl	Bouillon
20 g	Butter
40 g	Parmesan, gerieben
	Salz & Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel hacken und Bouillon aufkochen.
- Zwiebel in Olivenöl dünsten, Reis begeben und unterrühren
glasig dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und einkochen.
- Bouillon beifügen, unter zeitweisem Rühren ca. 18 min garen.
- Vom Herd nehmen, Butter und Parmesan unterrühren.
- Abschmecken und servieren.



Risotto