



Foto: Heiner H. Schmitt

RISOTTO MIT PILZEN & TOMATEN

Für 4 Personen

Zutaten

- ⇒ 1 Glas Risotto-Mischung
- ⇒ 2 EL Butter
- ⇒ 1.5 dl Weisswein
- ⇒ 1 - 2 Zwiebeln
- ⇒ 6 dl Bouillon
- ⇒ nach Belieben 1 Peperoni und 1 Zucchini
- ⇒ 50 g Parmesan
- ⇒ Butter oder Rahm zum Verfeinern
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln würfeln und in der Butter anschwitzen. Risottomix beifügen und kurz mitschwitzen, mit dem 1,5 dl Weisswein und der Bouillon ablöschen

und etwa 20 - 25 Minuten köcheln lassen. Dabei häufig rühren, wenn nötig noch etwas Bouillon nachgiessen. nach Belieben in den letzten 10 Minuten eine rote Peperoni und eine Zucchini (jeweils klein gewürfelt) mitköcheln. wenn das Risotto sämig und gar ist, mit 50 g geriebenen Parmesan sowie etwas Butter oder Rahm verfeinern und mit Salt und Pfeffer abschmecken.