

RISOTTO MIT KRÄUTERN

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 240 g Risottoreis z.B. Arborio
- 1 kleine Schalotte, geschält, fein gewürfelt
- Olivenöl zum Andünsten
- 1 dl Weisswein, z.B. weisser Merlot
- 8 dl Gemüsebouillon
- 50 g eisgekühlte Butter, gewürfelt
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 El Schnittlauch, fein gehackt
- 2 El Petersilie, fein gehackt
- 2 El Estragon, fein gehackt
- Wenig Maggi-Kraut, fein gehackt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Schalotten im Olivenöl anziehen. Den Risottoreis hinzugeben, kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen, nach und nach die heisse Bouillon hinzugeben und unter wiederholtem Umrühren nach Kochempfehlung auf der Packung al dente garen. Den Risotto vom Feuer nehmen, mit einem kleinen Schluck Weisswein, der Butter, dem Parmesan und den Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von Marion Michels

