Risotto mit Parmesan

Das Risotto mit Parmesan ist ein traditionelles Rezept aus Italien. Das zart cremige Gericht wird deinen Gaumen bestimmt verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

150 g	Risottoreis
1 Stk.	Schalotte
2 EL	Öl
100 ml	Weißwein (trocken)
500 ml	Gemüsebrühe
20 g	Butter
25 g	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz
	Pfeffer
2 Stk.	Basilikumblätter
Nach Belieben	Parmesan (fein gehobelt)

Zubereitung

1. Für das **Risotto mit Parmesan** die Schalotte schälen und fein hacken. Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Schalotten glasig andünsten, Risotto Reis hinzugeben und unterrühren.

2. Mit trockenem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze einkochen lassen.

3. Den Reis mit der heißen Gemüsebrühe auffüllen bis er knapp bedeckt ist. Bei mittlere Hitze zirka 20 Minuten köcheln. Immer wieder heiße Gemüsebrühe nachgießen und umrühren.

4. Die Butter unterrühren, und den frisch geriebenen Parmesan untermischen.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und mit gehobelten Parmesan und fein geschnittenen Basilikum Blätter garnieren.

Tipp