

Risotto al Barolo



Zutaten:	Und so wirds gemacht.
1 EL Butter	Warm werden lassen
1 rote Zwiebel	andämpfen
250 g Risottoreis (z. B. S. Andrea)	dünsten bis er glasig ist
3 dl Barolo	die Hälfte dazu geben und einkochen lassen
	den Rest dazu geben und unter rühren
6 dl Gemüsebouillon heiss	vollständig einkochen
5 EL Parmesan	unter häufigem Rühren nach und nach dazu
2 EL Butter	giessen ca. 20 Min.
Salz und Pfeffer nach Bedarf	darunterrühren