

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Mascarpone Risotto

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Butter in einer Pfanne schmelzen
- Zwiebeln in Butter andünsten
- Risotto Reis begeben und mitdünsten bis er glasig ist
- Mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren
- Unter ständigem Rühren die Gemüsebouillon schrittweise dazugiessen
- Zum Schluss vor dem Servieren den Parmesan und Mascarpone dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

350g	<i>Risotto Reis</i>
100g	<i>Zwiebeln</i>
25g	<i>Butter</i>
1 dl	<i>Weisswein</i>
1l	<i>Gemüsebouillon</i>
50g	<i>Parmesan</i>
180g	<i>Mascarpone</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>