

Kochtipp

Risotto

Eierschwämmli Risotto für 4 Personen

- 240 g Risotto-Reis
- 30 g Olivenöl
- 200g frische Eierschwämmli
- 1 dl merlot Bianco del Ticino
- 8 dl Gemüsebouillon
- 50 g Butter
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Bund Blattpetersilie



Die Pilze gut putzen und gleichmässig schneiden, in etwas Olivenöl heiss anbraten und mit Salz leicht würzen. Den Reis zugeben und kurz mitgaren. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, die Gemüsebouillon begeben und während etwa 17 min leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, bis die Flüssigkeit ganz aufgesogen ist. Wenn der Reis noch zu hart ist, wenig Flüssigkeit nachgiessen und noch ein paar Minuten garen.

Den Reis von der Platte nehmen, den restlichen Weisswein zugeben, die Butter unterziehen und den Parmesan begeben. Zudecken und 3 min ruhen lassen. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.