

RISOTTO



Zutaten:

2 Zwiebeln

1 EL Olivenöl

300g Risottoreis

200ml Weisswein trocken

Alternative: ungesüßter
Traubensaft + ein Schuss

Apfelessig oder Zitrone

ca. 1 l Gemüsebrühe

30g Margarine

ca. 3 EL Hefeflocken

Salz

Pfeffer

Kräuter

Die Zwiebeln sehr fein würfeln und mit dem Olivenöl in einer tiefen Pfanne anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und anbraten bis er „glänzt“. Er darf nicht dunkel werden. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe zum Garen hinzufügen. Wenn der Reis die gewünschte Garstufe erreicht hat, die kalte Margarine und die Hefeflocken unterrühren. Würzen und servieren.



fffmahe.de

Zum Rezept:

