

Rezept

Risotto al Barolo

Ein Rezept von Risotto al Barolo, am 27.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	300 ml Rotwein
1 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
750 ml Gemüsebrühe	50 g Parmesan
Salz	Pfeffer
1 Handvoll Basilikumblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein schneiden. Rotwein in einem Topf auf die Hälfte einkochen.

2. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen. Risottoreis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Rotwein-Reduktion ablöschen.

3. Nach und nach die warme Brühe dazugießen und Risotto unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 - 30 Minuten garen.

4. Topf vom Herd nehmen, Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Risotto mit Basilikum garnieren und servieren.