



**KLEINE ZWIEBEL UND EINE KNOBLAUCHZEHEN FEIN SCHNEIDEN UND IN EINEM TOPF
IN 2 EL BUTTER ODER OLIVENÖL ANSCHWITZEN.**

RISOTTONIX DAZUGEBEN UND CA. 1 MINUTE MIT ANRÖSTEN.

MIT CA. 100 ML WEISSWEIN (ODER WASSER) ABLÖSCHEN.

**NACH UND NACH GUT 1 LITER HEISSES WASSER HINZUGEBEN UND REGELMÄSSIG RÜHREN.
DAS RISOTTO BEI MITTLERER HITZE CA. 20 MINUTEN KÖCHELN.**

**TOPF VON DER FLAMME ZIEHEN UND 1 EL BUTTER UND 30 GRAMM GERIEBENEN PARMESAN
UNTERRÜHREN. 5 MINUTEN ABGEDECKT ZIEHEN LASSEN UND SERVIEREN.**

INHALT: RISOTTOREIS / STEINPILZE / ITALIENISCHE KRÄUTER / GEMÜSEBRÜHE / PFEFFER / SALZ

- UNTERFREUNDENBLOG.COM -

**KLEINE ZWIEBEL UND EINE KNOBLAUCHZEHEN FEIN SCHNEIDEN UND IN EINEM TOPF
IN 2 EL BUTTER ODER OLIVENÖL ANSCHWITZEN.**

RISOTTONIX DAZUGEBEN UND CA. 1 MINUTE MIT ANRÖSTEN.

MIT CA. 100 ML WEISSWEIN (ODER WASSER) ABLÖSCHEN.

**NACH UND NACH GUT 1 LITER HEISSES WASSER HINZUGEBEN UND REGELMÄSSIG RÜHREN.
DAS RISOTTO BEI MITTLERER HITZE CA. 20 MINUTEN KÖCHELN.**

**TOPF VON DER FLAMME ZIEHEN UND 1 EL BUTTER UND 30 GRAMM GERIEBENEN PARMESAN
UNTERRÜHREN. 5 MINUTEN ABGEDECKT ZIEHEN LASSEN UND SERVIEREN.**

INHALT: RISOTTOREIS / STEINPILZE / ITALIENISCHE KRÄUTER / GEMÜSEBRÜHE / PFEFFER / SALZ

- UNTERFREUNDENBLOG.COM -

PRINTABLE / FREEBIE

Nur für den persönlichen Gebrauch!

Quellenangabe bei Verwendung wäre schön –vielen Dank ♥

www.unterfreundenblog.com