



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

**RISOTTOMIX 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 KNOBLAUCHZEHE FEIN SCHNEIDEN UND IN EINEM TOPF IN 2 EL BUTTER ODER OLIVENÖL ANSCHWITZEN.**

**RISOTTOMIX 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](http://www.unterfreundenblog.com)