



Risotto mit Thymian



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,25 Liter Fond oder Suppe
400 g Risottoreis (Carnaroli oder Arborio)
250 ml Weißwein
100 g Zwiebel
100 g frisch geriebener Parmesan
100 g Butter
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, frischer Thymian

ZUBEREITUNG DES RISOTTOS

Zwiebel schälen und fein würfeln, in Olivenöl glasig anlaufen lassen, Reis und einige Zweige Thymian beigebraten und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit der Suppe aufgießen und ständig rühren, der Reis soll bissfest sein, seine Konsistenz leicht cremig.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter und Parmesan einrühren, Thymianzweige entfernen und mit abgeriebenem Thymian vollenden.

Wir wünschen
guten Appetit!

