



Risotto mit Bärlauch & Asmonte

Zutaten für 1 Person

50 g Risottoreis
1 EL Weißwein
50 ml Gemüsebrühe
1 EL Salz
25 g Butter
1 EL Asmonte (Parmesan)
100 g Bärlauch (Püriert)
Pfeffer

Zubereitung

Den Reis in der Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe immer wieder rühren mit Gemüsebrühe einkochen und wieder aufgießen, sodass der Reis seine Stärke verliert und zur Bindung beiträgt. Dadurch erhält das Risotto seine Cremigkeit. Zu guter Letzt Asmonte, Bärlauch, Salz, Butter und Pfeffer unterheben.

Mahlzeit wünscht

Sous Chef Christoph Jungwirth