Risotto klassisch

Für 4 Personen

Tipp
1 Briefchen Safran ganz am Schluss unter den Risotto mischen.

Zutaten

		☑
1 EL	Butter	☐
1	Zwiebel, fein gehackt	☐
1	Knoblauchzehe	☐
250 g	Risottoreis, z. B. Carnaroli	☐
8 dl	Wasser	☐
1 ½ TL	Gemüsebouillonpaste oder -pulver	☐
50 g	Schweizer Mascarpone	☐
50 g	geriebener Sbrinz AOP	☐

Zubereitung

1 Zwiebel in der Butter andünsten. Knoblauch dazupressen, mitdünsten.

2 Reis dazugeben, mitdünsten, bis er glasig ist.

3 Mit Wasser ablöschen, aufkochen. Bouillon dazugeben. Auf kleiner Stufe 18–20 Minuten köcheln. Von Zeit zu Zeit umrühren.

4 Mascarpone und Käse darunterrühren, servieren.