

Risotto mit Mascarpone **swissmilk**



Zwiebel in Butter andünsten. Knoblauch dazupressen, mitdünsten.



Reis dazugeben, mitdünsten, bis er glasig ist.



Mit Wasser ablöschen, aufkochen. Bouillon dazugeben. Auf kleiner Stufe 18–20 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren.



Mascarpone und Käse darunterrühren, servieren.