



## Risotto Grundrezept

### Zutaten

- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 500 ml Wasser
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung

1. In einem Topf Maggi Gemüse Brühe in kochendem Wasser auflösen und kurz aufkochen. Anschließend bei geringer Wärmezufuhr auf dem Herd stehen lassen.
2. Knoblauchzehe(n) und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Risottoreis zugeben und solange rühren, bis er von allen Seiten glänzt.
4. Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Wärmezufuhr unter Rühren einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Nach und nach die Gemüse Brühe zugießen, damit der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dabei häufig umrühren, bis das Risotto schön cremig ist.
5. Wenn der Reis noch einen leichten Biss hat, Butter und Parmesan unterrühren und das Risotto sofort servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	205 kcal
Fett	7 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen