



Rezept

Pesto Risotto

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 320g Risotto Reis
- ◆ 100g Pesto alla Genovese
- ◆ 1l Gemüse-Bouillon
- ◆ 1dl Weisswein
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 5g Butter
- ◆ 80g Parmesan
- ◆ 30g Mascarpone



Zubereitung

Zwiebel hacken und im Olivenöl andünsten. Reis begeben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen. Nach und nach heisse Bouillon zufügen und unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. zu einem sämigen Risotto kochen. Zum Schluss die Pesto, den Parmesan, die Butter und den Mascarpone begeben und daruntermischen.

buon appetito