



Die feinen Rezepte von der Trüffel farm Mellingen

RISOTTO MIT PARMESAN UND SCHWARZEM TRÜFFEL



ZUTATEN

Hauptgericht für 4 Personen

2 Schalotten
50 g Butter
250 ml trockener Weisswein
250 g Risottoreis (z. B. Arborio, Ribe, Baldo, je nach Vorlieben)
800 ml Gemüsebouillon
100 g Parmesan
Salz
Pfeffer
20 g frische, schwarze Trüffel,
nach Belieben mehr oder weniger

Bei mehr oder weniger Personen, einfach die
Zutatenmengen entsprechend anpassen.

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
2. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig andünsten, etwas Wein zugießen und aufkochen lassen.
3. Den Reis hinzufügen und alles unter Rühren zwei Minuten kochen, restlichen Wein zugießen, unter Rühren fast vollständig einkochen lassen.
4. Etwas Gemüsebouillon zugießen und unter Rühren weiter köcheln, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat. Wieder etwas Bouillon zugießen und weitergaren bis die Bouillon wieder aufgenommen ist. So fortfahren bis der Reis in etwa 20 Minuten gar ist.
5. Ca. 50 g Parmesan reiben und in das fertige Risotto einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf vorgewärmte Teller portionieren.
6. Die Trüffel abpinseln und mit dem restlichen Parmesan über das Risotto reiben.

GUT ZU WISSEN

Vorbereitungszeit

Ca. 15 Minuten

Kochzeit

30 Minuten

TIPPS

- Kann als Vorspeise oder als Hauptgang serviert werden
- Dazu passt auf jeden Fall ein grüner Salat. Dressing nach Wunsch.
- Roter oder weisser Wein – ja nach Vorliebe.