



Gorgonzola-Risotto

Das Rezept ist für **4** Personen
berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Gorgonzola-Risotto

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stk	Zwiebel mittelgross	Zwiebel schälen und fein hacken.
1	EL	Olivenöl	In einer Pfanne, Olivenöl und Zwiebeln andünsten.
300	gr	Risottoreis	Den Reis beifügen und kurz mitdünsten.
1	dl	Weisswein	Mit Weisswein ablöschen und
1	Lt	Bouillon	nach und nach die Bouillon dazugeben und unter Rühren ca. 12 Minuten einkochen lassen. (immer leicht flüssig halten)
320	gr	Gorgonzola	Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und zum Risotto in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten aufkochen lassen. Event- etwas Bouillon dazugeben, den Risotto leicht flüssig servieren.
		Basilikum-Blätter	Basilikum-Blätter zur Dekoration