



RISOTTO AL FUNGHI MIT PFIFFERLINGEN UND SEITLING

ZUBEREITUNG FÜR 2 PERSONEN

1. Eine **halbe Zwiebel** fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
2. Die Risottomischung hinzufügen, kurz anbraten und mit **50ml Weißwein** ablöschen.
3. Nach und nach insgesamt **450 ml Wasser** dazugeben und einkochen lassen.
4. Immer wieder umrühren, damit das Risotto schön cremig wird.
5. Nach ca. 15 Minuten **20g geriebenen Parmesan** und **einen TL Butter** unterrühren.



*Ich wünsche
Guten Appetit!*



RISOTTO AL FUNGHI MIT PFIFFERLINGEN UND SEITLING

ZUBEREITUNG FÜR 2 PERSONEN

1. Eine **halbe Zwiebel** fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
2. Die Risottomischung hinzufügen, kurz anbraten und mit **50ml Weißwein** ablöschen.
3. Nach und nach insgesamt **450 ml Wasser** dazugeben und einkochen lassen.
4. Immer wieder umrühren, damit das Risotto schön cremig wird.
5. Nach ca. 15 Minuten **20g geriebenen Parmesan** und **einen TL Butter** unterrühren.



*Ich wünsche
Guten Appetit!*



RISOTTO AL FUNGHI MIT PFIFFERLINGEN UND SEITLING

ZUBEREITUNG FÜR 2 PERSONEN

1. Eine **halbe Zwiebel** fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
2. Die Risottomischung hinzufügen, kurz anbraten und mit **50ml Weißwein** ablöschen.
3. Nach und nach insgesamt **450 ml Wasser** dazugeben und einkochen lassen.
4. Immer wieder umrühren, damit das Risotto schön cremig wird.
5. Nach ca. 15 Minuten **20g geriebenen Parmesan** und **einen TL Butter** unterrühren.



*Ich wünsche
Guten Appetit!*



RISOTTO AL FUNGHI MIT PFIFFERLINGEN UND SEITLING

ZUBEREITUNG FÜR 2 PERSONEN

1. Eine **halbe Zwiebel** fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
2. Die Risottomischung hinzufügen, kurz anbraten und mit **50ml Weißwein** ablöschen.
3. Nach und nach insgesamt **450 ml Wasser** dazugeben und einkochen lassen.
4. Immer wieder umrühren, damit das Risotto schön cremig wird.
5. Nach ca. 15 Minuten **20g geriebenen Parmesan** und **einen TL Butter** unterrühren.



*Ich wünsche
Guten Appetit!*