

Rosmarinrisotto

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Risottoreis
500 ml Gemüsebrühe
100 ml trockener Weißwein
2 Zweige Rosmarin
100 ml Sahne
50 geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Zusammen mit Risottoreis, Brühe und Weißwein in einem Topf 20 cm 3,0 l mischen.

Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 7 Minuten Garzeit am Audiotherm einstellen, und drehen bis das Soft-Symbol erscheint.

Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Nach Ablauf der Garzeit Secuquick drucklos machen und abnehmen. Sahne, Rosmarin und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!