Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner

Pecorino - Risotto

für 4 Personen

Zutaten		*zu tun*
300 g	Risotto – Reis	(z.B. Arborio, Camaroli, Vialone etc.)
2 dl	Weisswein	
8 dl	Bouillon	Gemüsebouillon aufkochen
1	Zwiebel	fein gekackt
1	Knoblauchzehe	gepresst
1 EL	Butter / Margarine	in einer weiten Pfanne warm werden lassen und Zwiebel andämpfen, Reis beigeben unter Rühren dünsten, bis es glasig ist. Mit Wein ablöschen, einkochen. 2 dl Bouillon zum Reis giessen, restlicher Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nach 20 bis 30 Minuten ist der Reis cremig und al dente.
30 g 25 g	Mascarpone Pecorino gerieben	Mascarpone und Pecorino darunter rühren
	Pfeffer aus der Mühle	Risotto abschmecken

Wer mag ersetzt den Weisswein durch Champagner

Als Käse eignen sich auch andere Hartkäse wie Sbrienz ect.