



MOLITOR
WEINHANDLUNG

FÜR KENNER UND GENIESSER

DAS ORIGINALREZEPT ZUM WEIN

GEMÜSERISOTTO

Eine Empfehlung von Ilona Busch zum Ca' de Büsch Brachetto 2013/2015

1 l	gute Brühe (selbstgemacht oder im Glas)	erhitzen
40 g	Butter	zerlassen
1	Zwiebel	hacken, anschmoren
2	dicke Paprika rot und/oder gelb	in 1 x 1 cm großen Stückchen beifügen
300 g	Risottoreis	wenige Minuten mitschmoren, mit
1 dl	Weißwein	ablöschen
	Salz	sparsam hinzu
	heiße Brühe	nach und nach zugeben
		Risotto innerhalb 20 Minuten knapp garen
30 g	Butter	
60 g	geriebener Parmesan	einrühren zu einer cremig-flüssigen Konsistenz, mit
	Salz, Pfeffer	abschmecken
	geriebenem Parmesan	wenige Minuten ziehen lassen, mit
		heiß servieren

Guten Appetit!