



Mascarpone Risotto

für 4 Personen

350 g Risotto Reis
100 g gehackte Zwiebel
4 EL Butter
ca. 1 Lt. leichte Rinds- oder
Hühnerbouillon
1.5 Tl Safran
50 g Parmesan
200 g Mascarpone
Salz und Pfeffer

*Die Zwiebeln im Butter andünsten, den Reis dazugeben und glasig rösten.
Mit etwas Bouillon ablöschen, Safran dazugeben und langsam köcheln lassen.
Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, jeweils Bouillon nachgiessen, bis der Reis
weich gekocht ist.*

*Zum Schluss den Parmesan und die Hälfte des Mascarpone darunter ziehen.
Auf heissen Tellern anrichten. Mit einem Löffel Mascarpone und frischen Kräutern dekorieren.*