



## *Rezept für Herbstliches Risotto*

1 Zwiebel	schälen und würfeln.
6 Möhren	waschen und in dünne Scheiben schneiden.
300 g Champignons	säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden.
400 g Radicchio	waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.
2 l Gemüsebrühe	erhitzen. Die Zwiebel in
4 EL Olivenöl	anschwitzen.
500 g Risottoreis	zugeben und mit
100 ml Rotwein	ablöschen. Pilze und Möhren zugeben und mit etwas Brühe angießen. Risotto
	ständig rühren und immerwieder Brühe nachgießen sobald die Flüssigkeit
	verkocht ist. Kurz bevor der Reis gar ist, den Radicchio unterrühren. Zum
	Schluss
100 g ger. Parmesan	unterrühren. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.