



Risotto mit getrockneten Tomaten und Mangold

100 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter

sowie
schälen und sehr fein hacken.
in einem Topf zerlassen und Zwiebeln und
Knoblauch darin glasig schwitzen.
zufügen und unter ständigem Rühren glasig werden
lassen. Mit

300 g Risottoreis

Salz
130 ml Weißwein

ablöschen und die Flüssigkeit im offenen Topf unter
Rühren bis auf die Hälfte einkochen lassen. Nach
und nach unter Rühren

800 ml Gemüsefond

-erhitzt- zugießen, der Reis soll immer gerade mit
Flüssigkeit bedeckt sein. Den Risotto unter
ständigem Rühren etwa 15-20 Min. im offenen Topf
garen. Mit

Salz
70 g getrocknete Tomaten
150 g Mangold

abschmecken.
abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.
grob hacken Tomaten und Mangold in den letzten 3
Min. unter das Risotto mischen.

40 g Butter
40 g Parmesan

unterrühren.
portionsweise überreiben.