

# Risotto alla Milanese







## Zutaten

Für 2 Personen

30 g	Zwiebel
20 g	Butter
40 g	Pilze, getrocknet
200 g	Risottoreis (z. B. Arborio)
25 ml	Weisswein
ca. 415 g	Wasser, heiss
1 Würfel	Gemüsebouillon
1 Briefchen	Safran
	Salz
	Pfeffer
	geriebener Parmesan

## Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
2. Butter zugeben und **2 Min./100°/Stufe 1** dünsten.
3. Pilze zugeben **3 Min./120°/  /Stufe 1** dünsten.
4. Risottoreis zugeben und **2 Min./120°/  /Stufe 1** dünsten.
5. Mit Weisswein ablöschen und **1 Min./ 100°/  /Stufe 1**, verrühren, dabei den Messbecher nicht aufsetzen.
6. Heisse Gemüsebrühe, Safran, Salz und Pfeffer zugeben und ca. **10 Min./100°/  /Stufe 1** garen, bis der Reis cremig und al dente ist, dabei den Messbecher mit dem Gareinsatz ersetzen.
7. Mit Parmesan anrichten und servieren.