



## Zutaten

- 30 g Butter
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 320 g Risottoreis
- 3 dl trockener Weisswein
- ca. 6 dl schwache Gemüsebrühe
- 2 Hand voll Bärlauchblätter ohne Stiele, in Streifen
- Kräutermeersalz

## Zubereitung

Zwiebel fein hacken, in der Butter andünsten, den Reis zufügen und kurz mitdünsten, den Weisswein angiessen und einkochen lassen. Nun nach und nach Gemüsebrühe zufügen und bei schwacher Hitze einkochen lassen. Der Risotto soll von sämiger Konsistenz sein. Kurz vor dem Servieren fein geschnittenen Bärlauch unterrühren, mit Kräutersalz abschmecken.

### Tipp

Für eine Beilage zu Fleisch/Fisch die Mengen halbieren.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)