



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 300 g Risottoreis
- 1 El Olivenöl
- 6-7 dl Gemüsebouillon
- 250 g frische Champignons
- 4 getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 30 g Rucola
- 30 g Reibkäse

Zubereitung

1. Olivenöl erhitzen, Reis dazugeben und kurz andünsten. Mit wenig heisser Bouillon ablöschen. Die restliche Bouillon nach und nach dazugeben und gut umrühren.
2. Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
3. Nach 10 Minuten Champignons und Tomaten unter den Reis mischen.
4. Rucola grob hacken und zusammen mit dem Reibkäse unter den fertigen Risotto mischen.

ca. 25 Minuten

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch