



## Risotto 'Barolo'



### Zutaten (10 Personen)

0,80	kg	KNORR® Parboiled Risottoreis Loto 1 x 5.00 kg
5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
40,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
80,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
5,00	dl	Rotwein, Barolo
2,00	l	Gemüsebouillon Paste KNORR
0,50	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
150,00	g	Butter
80,00	g	Parmesan, gerieben

### Zubereitung

Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch im heissen Olivenöl andünsten, Reis begeben und glasig dünsten
- Jetzt mit dem Barolo ablöschen und mit der Bouillon auffüllen
- Am Schluss noch den Butter und den Parmesan zugeben, abschmecken