



Pilzrisotto mit Kräutern (WINPAC)



Zutaten (10 Personen)

5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
100,00	g	Schalotten
300,00	g	Pilzmischung "Standard"
0,80	kg	KNORR® Parboiled Risottoreis Loto 1 x 5.00 kg
40,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
2,00	dl	Weisswein
2,00	l	Fleischbouillon KNORR
150,00	g	Parmesan, gerieben
100,00	g	Butter
10,00	g	Schnittlauch
100,00	g	Petersilie, glattblättrig, frisch
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

- Schalotten schälen und fein hacken
- Petersilie und Schnittlauch waschen und schneiden

Zubereitung:

- Schalotten in heissem Olivenöl glasig andünsten
- Pilze zugeben und mitdünsten
- Reis und Knoblauch Mise en Place zugeben kurz anziehen
- Ablöschen mit Weisswein und auffüllen mit Bouillon
- Risotto vorsichtig al dente kochen



- Mit Parmesan und Butter den Risotto verfeinern
- Vollenden mit frisch gemahlenem Pfeffer
- Kräuter als Garnitur

Tipp: Verwenden Sie KNORR Pilz-Risotto aus dem Tiefkühlsortiment