Risotto mit Parmesan

Hauptgerichte · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 50 g Parmesan, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Olivenöl
- 300 g Risottoreis (z. B. Arborio, Carnaroli)
- 100 g trockener Weißwein
- 800 g Wasser
- 2 TL Gemüsebrühpaste
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Parmesan **10 Sek./Stufe 10** reiben und umfüllen.
2. Zwiebel und Knoblauch **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Reis zugeben und ohne Messbecher **2 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1** glasig dünsten. Wein zugeben und **1 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1** ablöschen.
4. Wasser und Brühpaste zugeben. Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Deckel stellen und **16–17 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen.
5. Butter und Parmesan unterrühren, abschmecken und das Risotto 2–3 Min. ruhen lassen.

Tipp: Varianten: 200 g Champignons in Scheiben mit dem Reis zugeben (Pilzrisotto) oder 300 g Kürbiswürfel (Kürbisrisotto). Abrieb einer Bio-Zitrone macht es frisch.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/