



TRÜFFEL-RISOTTO

Zutaten:

Für 2 Personen:

- 200g Risotto
- 1 kleine Zwiebel
- Neutrales Öl zum Anbraten
- 500-600ml Brühe
- ca. 200ml Weißwein
- 1 EL Butter
- 1 schwarzen Trüffel
- 3-4 EL Trüffelöl (alternativ: Trüffelbutter)
- 50g geriebenen Parmesan
- Salz & Pfeffer

So geht's:

- 1** Die Zwiebel sehr fein hacken und parallel dazu etwas Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln im heißen Öl glasig andünsten und den Risotto mit dazu geben. Diesen ebenso unter rühren für 1-2min andünsten, anschließend mit Weißwein ablöschen.
- 2** Parallel in einem kleinen Topf Brühe erwärmen und auf unterer Stufe warm halten.
- 3** Nach 3-4min ca. 1 Suppenkelle Brühe zum Risotto geben und auf mittlere Stufe köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Wenn die Brühe fast vollständig gezogen ist wieder eine Suppenkelle voll Brühe dazugeben.
- 4** So verfahren, bis der Risottoreis weich gekocht ist, ca. 20min. Die Hälfte des Trüffels fein reiben und unterrühren, ebenso ca. 2-3 EL Trüffelöl, 1 EL Butter und den Parmesan einrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Zum Anrichten auf die Teller noch etwas gehobelten Trüffel und ein paar Tropfen Trüffelöl auf die Portion geben.

