



## Tillman's Rezept-Tipp

### Risotto

Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Etwas von der heißen Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen.

Risotto mit Salz abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit Kräutern bestreuen.

**Zutaten: 1 kleine Zwiebel(n), 50 g Butter, 200 g Reis (Risotto-), z.B. Arborio, 450 ml Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 1 EL Kräuter, fein gehackt, nach belieben, z.B. gemischte TK Kräuter**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

