

Vino santo-Risotto mit Nüssen

2-3	Frühlingszwiebeln	waschen mit dem Grün in Streifen schneiden
40 g	Haselnüsse halbiert	
40 g	Baumnüsse grob gehackt	
1 KL	grüner Pfeffer	
2 EL	Olivenöl	Zwiebeln, Nüsse und Pfeffer 1 Minute andämpfen
200 g	Risottoreis	beifügen, dünsten
1 dl	Vino santo	zugeben, einkochen lassen
0,7 Liter	Gemüse-Bouillon	die heisse Bouillon unter Rühren nach und nach zugeben, immer warten bis die Bouillon eingekocht ist
	Bouillon	wenn es noch mehr Flüssigkeit braucht, nochmals wenig Bouillon aufkochen um diese zugeben zu können
		Kochzeit ca. 15-30 Minuten je nach Risottosorte
0,5 dl	Vino santo	zugeben, Reis al dente kochen
80 g	Parmesan gerieben	Pfanne vom Herd ziehen, 3/4 des Parmesans darunter mischen
	Pfeffer	Risotto abschmecken
		Risotto in heisse 4 Suppenteller geben
1 B.	restlicher Parmesan Peterli gehackt	Parmesan in der Mitte darauf geben darüber streuen, sofort servieren

