

# Grüner Risotto aus dem Wildnispark Zürich

## Hauptspeise (vegetarisch)



**Vorbereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit:** ca. 30 Minuten

### Zutaten (für 6 Personen)

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Tassen Risottoreis (z.B. Carnaroli od. Vialone)
- 1dl Weisswein
- 4 Tassen Gemüse. Oder Fleischbouillon
- Saisonale Kräuter, gehackt
- Salz und Pfeffer
- Parmesankäse, gerieben
- Etwas Butter (nach Belieben)
- 2 EL Sauerrahm (nach Belieben)

### Zubereitung

- Olivenöl in Pfanne erhitzen und die Zwiebel anziehen lassen.
- Risottoreis begeben und kurz rösten.
- Mit dem Weisswein ablöschen und umrühren.
- Leicht salzen und Pfeffern.
- Wenig Bouillon begeben und bei mittlerer Hitze regelmässig umrühren. Nach und nach Bouillon begeben und umrühren bis der Risotto knapp bissfest ist.
- Kräuter begeben und umrühren. Parmesan, Butter oder Sauerrahm darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Pfanne vom Feuer nehmen und einen Moment durchziehen lassen.
- Servieren und Parmesan dazu reichen.

### Autorin

Susi Hofmann  
und Judith Falusi

### Tipps

- Die Gemüse- oder Fleischbouillon kann auch selber hergestellt werden.