



## BASILIKUM-RISOTTO

### ZUTATEN

- 75 g** Parmesan
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 40 g** Olivenöl
- 300 g** Risottoreis
- 700 g** Bouillon
- 150 g** Weisswein
- 1 Bund** Basilikum
- Etwas** Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Basilikum ins laufende Messer Stufe 6 fallen lassen und 20 Sek. hacken.
2. Parmesan dazugeben 15 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
3. Zwiebel und Knoblauch 3 Sek. / Stufe 6 zerkleinern.
4. Öl dazugeben 3 Min. / Varoma / Stufe 2 / dünsten.
5. Reis dazugeben, 3 Min. / 120° / Stufe 1 / Linkslauf dünsten.
6. Weisswein dazugeben und ohne Messbecher 1 Min. / 100° / Stufe 1 / Linkslauf ablöschen.
7. Bouillon zugeben evtl. Reis ein wenig vom Boden lösen und 22 Min. / 100° / Stufe 1 / Linkslauf ohne Messbecher garen.
8. Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.
9. Butter und 2/3 des Basilikumparmesans unter das Risotto mischen.
10. Den restlichen Parmesan dazu servieren.