



# COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Risotto Reis
- Columella I**
- 250 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- Weißwein (trocken)
- Gemüse- oder Hühnerbrühe
- Parmesan
- Olivenöl
- Pfeffer (aus der Mühle)

## RISOTTO

Olivenöl und eine gewürfelte Zwiebel in eine Pfanne geben und leicht anbraten.

Den Risotto-Reis dazu geben, andünsten lassen und schon jetzt fleißig rühren.

Nach etwa 1 Minute mit einem Viertel Weißwein (trocken) aufgießen.

Kurze Zeit später noch ein viertel Liter Brühe dazu geben und weiter rühren.

Nach Belieben noch kleine Mengen Wein / Brühe / Wasser dazu geben, denn der Risotto-Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht köcheln.

Nach ca. 20 Minuten Rühren und einem Viertel Wein für den Koch ☺ ist der Reis dann gar und sollte eine cremige Konsistenz haben.

Die Herdplatte ausschalten und noch 5 Min. nachziehen lassen.

Anschließend je nach Reismenge 2-4 Esslöffel **Columella I** untermischen und großzügig frisch geschlagene Sahne unterheben.

Nach Belieben mit etwas Rucola verzieren und Parmesan darüber hobeln.

Etwas frischer Pfeffer und ... *ab geht die Post!!!*

### Tipp:

Leicht trocken gewordenes Risotto vom Vortag lässt sich mit **Columella I** hervorragend „aufpeppen“.

Einfach mit ein paar Löffeln **Columella I** und einem Schuss Sahne das Risotto erwärmen und es schmeckt wieder frisch!!!