

## BRENNNESSEL-RISOTTO



**Chef:** Diego Ponzoni

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Reis dazugeben, anrösten, mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Nach und nach eine Kelle kochende Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis auf großer Flamme kochen. Nach dem Kochen die Brennesselcreme hinzugeben, die Butter und die Grancrema mit Parmesan einrühren und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

### Menù-Zutaten

120 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7  
40 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
480 g. Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano) - RT1  
70 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1  
q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

### Zutaten

n.B. Salz  
30 ml Weißwein  
30 g Butter  
50 g Schalotte