



## Rezept

### Risotto milanese

300 g Risottoreis  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 Liter Hühnerbouillon  
2 dl Weisswein  
1 Briefchen Safran  
Geriebener Parmesan nach Belieben

fein hacken  
fein hacken



Zwiebeln, Knoblauch in Butter andämpfen. Reis begeben. Etwas Bouillon dazugiessen, umrühren. Der Reis muss immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Fleissig umrühren, immer wieder Bouillon begeben. Weisswein dazugiessen. Safran begeben. Leicht köcheln bis der Reis cremig ist. Der Reis muss noch leicht al dente sein. Parmesan begeben, würten.  
Kochzeit ca. 25 Min.

### Nüsslisalat italienne

200g Nüssli  
4 Eier  
50g Champignons

rüsten, waschen, gut abtropfen  
hart gekocht, schälen, hacken  
putzen, in Scheiben schneiden

### Sauce

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ Teelöffel Salz  
3 Esslöffel Rotweinessig  
1 Esslöffel Aceto balsamico  
5 Esslöffel Oel

fein hacken  
fein hacken

Alles gut mischen, nachwürzen. Mit dem Salat, Eiern und Champignons mischen. Auf Teller anrichten

