

11. Riso e patate della mamma



4 Portionen

Zutaten:

400 Gramm Kartoffeln
200 Gramm Risotto-Reis (z.B. Arborio)
200 + Gramm Zwiebeln
200 + Gramm Bergkäse (z.B. Asiago und Montasio)
100 Gramm geriebener Parmesankäse
100 Gramm Butter
1 Liter Wasser

Zubereitung:

- 1.** Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im mäßig gesalzenen Wasser ungefähr 10 Minuten kochen lassen.
- 2.** Den Reis hinzufügen und umrühren.
- 3.** Während der Reis kocht, die Zwiebel fein schneiden und in der Butter braten.
- 4.** Den Käse in kleine Würfel schneiden.
- 5.** Wenn der Reis fertig ist, Käse und Zwiebeln dazu geben und gut umrühren.
Sofort servieren.

⇒ Diese Rezept ist kein Risotto, der Reis wird mit den Kartoffeln im Wasser gekocht (kein „Soffritto“).