

Dinkelreis-Risotto Thermomix



Ergibt ca. 4 Portionen. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

50 g Parmesan	in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. In ein Gefäß umfüllen.
1 Zwiebel	in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
50 g Olivenöl mit	dazugeben und 3 Min./100 Grad/Stufe 1 dünsten.
250 Öko-Dinkelreis	Danach zugeben und 3 Min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1 dünsten.
150 g trockener Weißwein	Mit ablöschen und 5 Sek./Linkslauf/Stufe 2 verrühren.
800 g Gemüsebrühe heiß	zugeben und ca. 35 Min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1 garen. Denn Meßbecher bitte nicht aufsetzen.
25 g Butter	
1 Messerpitze Kurkuma	und den geriebenen Parmesan mithilfe des Spatels unterrühren. Sofort servieren.