

Tintenfischrisotto

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Typisch mediterran, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Risotto:
- 280 g Rundkornreis
- 40 g Zwiebel fein gehackt
- 40 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 60 ml trockener Weißwein
- 1 l Fischbrühe oder Wasser
- 2 Briefchen Tinte von Tintenfische
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Olivenöl mit den Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen. Den Reis dazu geben und etwas mit dünsten.

Schritt2

Mit dem Weißwein ablöschen und zunächst fast völlig einkochen.

Schritt3

Dann mit den Fischfond, nach und nach, bei „ständigen Rühren“ nachgießen, langsam 10 min. köcheln lassen. Reichlich rühren, schön "schlotzig" werden lassen.

Schritt4

Danach erst die Tinte dazu geben und den Risotto „bissfest“, insgesamt 18 min. fertig kochen.

Schritt5

Salzen und pfeffern und zum Schluss etwas kalte Butter unterrühren, verfeinern.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** klassisch, typisch mediterran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tintenfischrisotto/>