# UrDinkel-Risotto

2 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
2 dl Rahm oder Crème fraîche

zum Risotto geben

Salz, Pfeffer

abschmecken

750 g UrDinkelrisotto

zugeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist

3 dl Bouillon

ablöschen, einkochen lassen

ca. 1,8 l Gemüsebouillon, heiss

zugeben, bis die Körner knapp bedeckt sind
Den Dinkelrisotto unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe weich kochen (ca. 15 Minuten). Dabei wenn nötig immer wieder etwas Bouillon beifügen. Herdplatte ausschalten, 10 Min. ausquellen lassen

**Geeignet für:** vegetarisch
**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung