AuLa Gemüserisotto von Nenya

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
600 g Zwiebeln	Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Gemüse waschen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln Knoblauch und Lauch glasig dünsten.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
600 g Lauch	
2.1 kg Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
4.5 dl Weisswein	Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer woeder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	
3 kg Gemüse nach Wahl	Gemüse ausser Tomaten in einer Pfanne anbraten und abschmecken. Das Gemüse inklusiv Tomaten, dem Risotto beigeben und alles gut vermischen.
1.5 kg Tomaten	
900 g Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.