

Gemüse Risotto

von Sofie Keller

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

330 g Zwiebel	
3.0 kg Gemüse nach Wahl	
7.5 cl Öl	In einer Pfanne warm werden lassen, geschnittenes Gemüse für ca. 5 min dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3.75 cl Öl	In einer Pfanne warm werden lassen.
1.5 kg Risottoreis	Zum Öl geben und andünsten.
5.0 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Zum Risottoreis geben und kurz umrühren. Kurz bevor der Reis gar ist, das Gemüse hinzugeben.
250 g Reibkäse	Unter den fertig gekochten Risotto mischen.