

Gemüserisotto

von Moritz Kobel

Mengen für 19 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 1.9 dl Öl | erhitzen |
| 285 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 1.9 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 1.14 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 380 g Lauch | mitdünsten |
| 380 g Tomaten | mitdünsten |
| 380 g Gemüse nach Wahl | mitdünsten |
| 2.85 dl Weisswein | ablöschen |
| 2.85 Liter Wasser | |
| 57 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 285 g Parmesan | |
| 57 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |