

Gemüserisotto von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Ol	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
400 g Lauch	mitdünsten
400 g Tomaten	mitdünsten
400 g Gemüse nach Wahl	mitdünsten
3.0 dl Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
60 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.