

Gemüserisotto von Yves Rickli

Mengen für 20 Personen

| 2.0 dl Ôl | erhitzen |
|------------------------------|---|
| 300 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | pressen |
| 10 Stück Rüebli | würfeln |
| 1.2 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 1.8 dl Zitronensaft | beifügen |
| 3.0 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. Genügen Bouillon aufkochen und bereit halten |
| 400 g Erbsen | 5min vor ende beifügen |
| 4.0 dl Sauerrahm | |
| 300 g Parmesan | |