Gemüserisotto von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Öl	
375 g Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg Risottoreis	
500 g Lauch	
500 g Tomaten	
2.5 Stück Zucchetti	
5.0 Stück Rüebli	
3.75 dl Weisswein	
7.5 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5 L
375 g Parmesan	
75 g Butter	

Gemüse rüsten und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knobli klein schneiden und in Öl andünsten. Das Gemüse dazugeben und andünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben (immer wieder Bouillon ergänzen, in separater Pfanne kochen). Kurz vor dem Anrichten mit Parmesan und Butter verfeinern.