

Gemüserisotto

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
100 g Lauch	mitdünsten
100 g Tomaten	mitdünsten
100 g Zucchini (g)	klein schneiden, mitdünsten
100 g Rüebli	klein schneiden, mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g