# Gemüserisotto von schumba

Mengen für 20 Personen

| | |
|---|---|
| 2.0 dl Öl | erhitzen |
| 300 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 1.2 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 600 g Lauch | mitdünsten |
| 600 g Broccoli | 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. |