# Gemüserisotto von schumba

Mengen für 6 Personen

| | |
|---|---|
| 6 cl Öl | erhitzen |
| 90 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 1.8 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 360 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 180 g Lauch | mitdünsten |
| 180 g Broccoli | mitdünsten |
| 9 cl Weisswein | ablöschen |
| 9 dl Wasser | |
| 18 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 90 g Parmesan | |
| 18 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |

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