



Gemüserisotto

von KücheAubila

Mengen für 24 Personen

7.2 Stück Zwiebeln	fein gehackt
12 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit Zwiebeln und Butter/öl dünsten
480 g Lauch	
960 g Broccoli	
720 g Zucchini (g)	
720 g Rüebli	
1.44 kg Risottoreis	
9.0 dl Weisswein	Gemüsebouillon
5.4 Liter Bouillon (flüssig)	
2.4 kg Tomaten (getrocknet)	eine Packung getrocknete Tomaten (2-3)
960 g Parmesan	
1.2 dl Rahm	

1. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Gemüse mitdünsten, Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, Flüssigkeit unter Rühren einkochen.
2. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, häufig rühren und auf mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis al dente ist. Tomaten und Käse beifügen, nur heiss werden lassen, würzen. Risotto in vorgewärmte Schalen geben, sofort servieren.