



# Mediterranes Gemüserisotto SCF2025 von franca b

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://extra.orf.at/rezepte/guten-morgen/05092024-mediterranes-gemueserisotto100.html>

Gewürze: Rosmarin, Petersilie, Salz, Pfeffer, Basilikum

600 g Risottoreis	
60 g rote Zwiebel	fein gehackt
6.0 EL Butter	
6 dl Weisswein	
2.1 kg Gemüse nach Wahl	
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	
600 g Tomatensauce Napoli	beliebige Tomatensauce 600ml
12 EL Butter	
1.0 g Kräutermischung	nach Belieben frische Kräuter gehackt (Basilikum, Petersilie, Rosmarin, ...), Salz und Pfeffer beigegeben
200 g Parmesan	gerieben

- Zwiebeln in Butter anrösten und den Risottoreis hinzufügen, glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.
- Mit Gemüsebrühe aufgießen und unter ständigem Rühren den Risottoreis al dente kochen. Reis kurz zur Seite stellen.
- Geschnittenes Gemüse anbraten und mit Tomatensauce ablöschen. Risottoreis hinzufügen, mit Salz, Pfeffer & frischen Kräutern abschmecken.
- Geriebenen Parmesan und kalte Butter unterrühren. Bei Bedarf noch etwas Gemüse oder Rindsuppe hinzufügen, bis die perfekt „schlotzige“ Konsistenz gegeben ist.
- Als Topping Rucola & Parmesan hobeln.