



# Mediterranes Gemüserisotto SCF2025 von franca b

Mengen für 23 Personen

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

Gewürze: Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Pfeffer, Salz

1.38 kg Risottoreis	
138 g rote Zwiebel	fein gehackt
13.8 EL Butter	
1.38 Liter Weisswein	
4.83 kg Gemüse nach Wahl	
4.14 Liter Bouillon (flüssig)	
1.38 kg Tomatensauce Napoli	beliebige Tomatensauce 600ml
27.6 EL Butter	
2.3 g Kräutermischung	nach Belieben frische Kräuter gehackt (Basilikum, Petersilie, Rosmarin, ...), Salz und Pfeffer beigegeben
460 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.