

## Risibisi von Sofie Keller

Mengen für 60 Personen

Tags: Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

6 dl Olivenöl	
600 g Butter	
900 g Parmesan	oder anderer Reibkäse
300 g Mandelspliter	Besser Mandelplättchen
21 Liter Wasser	
30 Stück Bouillonwürfel	
3.0 kg Erbsen	
3.0 kg Rüebli	
15 Stück Zwiebeln	
4.5 kg Risottoreis	

1. Zwiebeln und Rüebli in kleine Würfel schneiden
2. Zwiebeln, Rüebli und Erbsen für 5 Minuten in Olivenöl andünsten
3. Risottoreis dazugeben, ebenfalls andünsten
4. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, Reis immer bedeckt halten. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis Reis al dente ist.
5. Mandelplättchen bis hellgoldenbraun anrösten
6. Abschmecken und mit kalter Butter und Reibkäse verfeinern
7. Risibisi, Reibkäse und Mandelplättchen zum Anrichten vorbereiten