



Risotto mit Gemüse von Mélanie Haupt

Mengen für 10 Personen

Quelle: Lagerküche für 20 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

500 g Risottoreis	
1.5 Stück Zwiebeln	sehr fein schneiden
1.0 dl Öl	
3.0 dl Weisswein	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
200 g Parmesan	
5.0 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Auberginen	
2.0 Stück Zucchini	
500 kg Tomaten	Cherrytomaten!

Reis mit fein gehackten Zwiebeln und 40g Butter andünsten. Wein und Bouillon vermischen und in den Reis geben. Dabei immer gut rühren. Immer wieder Bouillon nachgiessen. Am Ende den Parmesan darunterühren.

Gemüse schneiden und im Ofen rösten, ca. 20 Minuten bei 180 Grad.