

Risotto mit Grillgemüse

von laurettetienne37@gmail.com

Mengen für 68 Personen

Gewürze: Pfeffer

20.4 Stück Zucchini

13.6 Stück Auberginen

1.36 Liter Weisswein

6.8 kg Risottoreis

1.36 Liter Olivenöl

1.36 kg Sesamsamen

6.8 Bund Petersilie, frische

1.36 kg Parmesan

27.2 Stück Zitronen

816 g Haselnüsse

1.7 kg Schalotte

Zwiebeln Andünsten, Reis dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Dann Risotto immer schön köcheln lassen schauen das genügend Flüssigkeit drinn ist.

Die Schale der Zitronen abreiben und dann davon ein drittel ins Risotto und der Rest brauchen wir fürs Topping.

Fürs Topping werden die Haselnüsse zerdrückt und angeröstet mit dem Sesam zusammen. Die Petersilie wird klein gehackt und mit der abgeriebenen Zitrone dem Olivenöl und den Nüssen Gemischt. Ausserdem pressen wir die hälfte der Zitronen aus und geben davon den Saft zum Topping und dieses Würzen wir noch mit Salz und Pfeffer.