

Weissweinrisotto mit Grillgemüse von Patrick Mueller

Mengen für 15 Personen

3.75 Stück Zwiebeln	fein geschnitten, Mit Olivenöl andünsten bis glasig
3.75 ml Olivenöl	EL
3.75 g Tomatenmark	TL, nur evtl
1.13 kg Risottoreis	dazugeben
4.5 dl Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	nach und nach dazugeben
150 g Butter	abschmecken
1.5 g Pfeffer	abschmecken
1.5 TL Salz	abschmecken
6.0 g Paprika	Stück, mit restlichem Gemüse schneiden und anbraten oder auf dem Grill
600 g Cherry-Tomaten	
3.0 Stück Auberginen	
3.0 Stück Zucchini	
1.5 Liter Balsamico-Essig	zum darüberträufeln