



Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Beilagen
Saison: Ganzjährig



Gemüserisotto

Zutaten

4 Personen

1	Zwiebeln, fein gehackt
1	Knoblauchzehen, fein gehackt
	Öl / Butter zum Dünsten
300 g	Mischgemüse, Rüebli, Sellerie, Lauch klein geschnitten
250 g	Risottoreis, z.B. Carnaroli (od. Paschi's Piemonter...)
1,5 dl	Weisswein
9 dl	Gemüsebouillon, heiss
12	Tomaten getrocknet in Öl, in Streifen geschnitten
150 g	Parmesan
	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Gemischtes Gemüse mitdünsten, Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, Flüssigkeit unter Rühren einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugießen und die getrockneten Tomaten begeben, häufig rühren und auf mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis al dente ist. Parmesan begeben, nur heiss werden lassen, würzen und einige Butterflocken beifügen.