

# basic Risotto Jamie oliver mit ofengemüse von Lelia Kuhn

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.jamieoliver.com/recipes/rice/a-basic-risotto-recipe/>

2.0 Stück Auberginen	in streife oder Ringe schneiden.
3.0 Stück Pepperoni	in Quadrate oder streifen schneiden
3.0 Stück Zucchini	in ringe oder streifen schneiden.
2.0 Stück Knoblauchzehen	klein schneiden, alles gemüse mit Oliven und Knoblauch in eine Schüssel, öl gut verteilen. danach bei 220 grad im Ofen grillieren
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	In einer Pfanne erhitzen, beiseite stellen.
400 g Zwiebel	(ca 2 grosse zwiebeln) klein schneiden in Würfeli
4.0 Stück Knoblauchzehen	Klein schneiden
1.0 kg Stangensellerie	klein schneiden in Würfeli
4 cl Olivenöl	In einer separaten grossen Pfanne: 4 EL Olivenöl und 2 stücken Butter auf tiefer Hitze erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie hinzufügen und etwa 15 Minuten andünsten bis sie weich sind.
800 g Risottoreis	Reis hinzufügen und Hitze hochstellen, etwas anbraten (ca 1 Minute) bis der Reis "durchsichtig" aussieht.
6 dl Weisswein	mit trockenem weisswein ablöschen.
2.0 Prise Salz	Sobald der weisswein eingekocht ist, beginnen mit Bouillon hinzufügen. immer etwa zwei löffel, diese einkochen lassen bevor man wieder erneut Bouillon hinzufügt. falls die Bouillon fertig ist bevor der Reis durch ist, kochendes Wasser verwenden.
1.0 EL Butter	Sobald der Reis fertig ist, 1 Stück Butter hinzufügen
180 g Parmesan	mit Butter den Parmesan hinzufügen, rühren und dann mit geschlossenem Deckel 2 Minuten stehen lassen.