

# Gemüserisotto

von Moritz Kobel

Mengen für 18 Personen

1.8 dl Öl	erhitzen
270 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.08 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
360 g Lauch	mitdünsten
360 g Tomaten	mitdünsten
360 g Gemüse nach Wahl	mitdünsten
2.7 dl Weisswein	ablöschen
2.7 Liter Wasser	
54 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
270 g Parmesan	
54 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.