Gemüserisotto von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	
150 g Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
600 g Risottoreis	
200 g Lauch	
200 g Tomaten	
1.0 Stück Zucchetti	
2.0 Stück Rüebli	
1.5 dl Weisswein	
3.0 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5 L
150 g Parmesan	
30 g Butter	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Gemüse rüsten und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knobli klein schneiden und in Öl andünsten. Das Gemüse dazugeben und andünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben (immer wieder Bouillon ergänzen, in separater Pfanne kochen). Kurz vor dem Anrichten mit Parmesan und Butter verfeinern.