Gemüserisotto von yvonne

Mengen für 12 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 128 (Risotto mit Pilzen) und Seite 126 (Risi Bisi) und Tiptopf Seite 234

720 g Risottoreis	
120 g Zwiebel	kleinschneiden und zusammen mit dem Reis in der Bratbutter glasig andünsten
48 g Bratbutter	
3.6 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon anrühren und den Reis damit ablöschen
240 g Parmesan	darübergeben
960 g Gemüse nach Wahl	andünsten

Laut Ferien-und Klassenlager mit Suppe oder Salat servieren -> darum von 500g Gemüse / 10 Personen auf 800g aufgestockt

-> Gesamt: ca. 470g / Portion