

Gemüserisotto von yvonne

Mengen für 14 Personen

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

840 g Risottoreis	
140 g Zwiebel	kleinschneiden und zusammen mit dem Reis in der Bratbutter glasig andünsten
56 g Bratbutter	
4.2 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon anrühren und den Reis damit ablöschen
280 g Parmesan	darübergeben
1.12 kg 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