

Gemüserisotto Sommer

von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 8 Personen

8 cl Öl	
120 g Zwiebeln	
* 2.4 g Knoblauchzehen	
480 g Risottoreis	
160 g Tomaten	
0.8 Stück Zucchini	
1.6 Stück Rüebli	
1.2 dl Weisswein	
2.4 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5 L
120 g Parmesan	
24 g Butter	laktosefrei

* 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.