

Risibisi von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 dl Olivenöl	
100 g Butter	
150 g Parmesan	oder anderer Reibkäse
50 g Mandelspliter	Besser Mandelplättchen
3.5 Liter Wasser	
5.0 Stück Bouillonwürfel	
500 g Erbsen	
500 g Rüebli	
2.5 Stück Zwiebeln	
750 g Risottoreis	

1. Zwiebeln und Rüebli in kleine Würfel schneiden
2. Zwiebeln, Rüebli und Erbsen für 5 Minuten in Olivenöl andünsten
3. Risottoreis dazugeben, ebenfalls andünsten
4. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, Reis immer bedeckt halten. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis Reis al dente ist.
5. Mandelplättchen bis hellgoldenbraun anrösten
6. Abschmecken und mit kalter Butter und Reibkäse verfeinern
7. Risibisi, Reibkäse und Mandelplättchen zum Anrichten vorbereiten