

Risibisi von Sofie Keller

Mengen für 30 Personen

Tags: Laktosefrei, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

3 dl Olivenöl	
300 g Butter	
450 g Parmesan	oder anderer Reibkäse
150 g Mandelspliter	Besser Mandelplättchen
10.5 Liter Wasser	
15 Stück Bouillonwürfel	
1.5 kg Erbsen	
1.5 kg Rüebli	
7.5 Stück Zwiebeln	
2.25 kg 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