

# Risottoplausch mit Salat

von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

normales Risotto, Tomatenrisotto + Gemüserisotto

10 EL Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
90 g Tomatenpuree	
300 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
3.0 Stück Salat	
100 g Rübli	
100 g Lauch	
2.0 Stück Zucchetti	