

# Weissweinrisotto mit Grillgemüse von Patrick Mueller

Mengen für 10 Personen

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 2.5 Stück Zwiebeln           | fein geschnitten, Mit Olivenöl andünsten bis glasig                    |
| 2.5 ml Olivenöl              | EL   |
| 2.5 g Tomatenmark            | TL, nur evtl   |
| 750 g Risottoreis            | dazugeben  |
| 3 dl Weisswein               | ablöschen  |
| 2.0 Liter Bouillon (flüssig) | nach und nach dazugeben  |
| 100 g Butter                 | abschmecken  |
| 1.0 g Pfeffer                | abschmecken  |
| * 5 g Salz                   | abschmecken  |
| 4.0 g Paprika                | Stück, mit restlichem Gemüse schneiden und anbraten oder auf dem Grill |
| 400 g Cherry-Tomaten         |  |
| 2.0 Stück Auberginen         |  |
| 2.0 Stück Zucchetti          |  |
| 1.0 Liter Balsamico-Essig    | zum darüberträufeln  |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g