

Gemüse-Risotto



EINKAUFSZETTEL

Verfeinerung:

- 🍷 400g Risottoreis
- 🍷 1L Gemüsebrühe
- 🍷 1 Zwiebel
- 🍷 100g Butter
- 🍷 70g Parmesan
- 🍷 Gemüsereste wie Karotten, Zucchini, Paprika

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel mit Butter in einem Topf anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz mit anbraten.
2. Etwas Gemüsebrühe dazugeben und kräftig einkochen lassen.
3. Unter ständigem Rühren nach und nach die gesamte Gemüsebrühe hinzufügen.
4. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
5. Je nach Garungspunkt das ausgewählte Gemüse unterrühren.
Zum Beispiel: Zuerst die Karotten, dann die Paprika und schließlich die Zucchini.
6. Wenn Reis und das Gemüse gar sind, den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

