

Gemüserisotto

Salz

abschmecken, zugedeckt 5 Min. ziehen lassen

1,7 l Gemüsebouillon, heiss

unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln

500 g tiefgekühlte Erbsli
250 g Schinkenwürfelchen

beigeben, mischen, ca. 5 Min. weiter köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist, Pfanne von der Platte nehmen

125 g Sbrinz, gerieben
3 EL Petersilie, fein gehackt

darunter mischen

2 Zwiebeln, fein gehackt

zugeben, andämpfen

Varianten

- 2 ½ dl Gemüsebouillon durch Weisswein ersetzen
- Schinken weglassen
- Andere Saisongemüse verwenden, z.B. 2-3 Zucchini, 2 rote Peperoni, Knoblauchzehe und 1-2 entkernte Chilischote oder mit Gemüsereste ergänzen, diese erst am Schluss beigeben und nur heiss werden lassen

- Vollkornrisotto verwenden, diesen 20-30 Min. mit 1,5 l Wasser vorkochen, dem angedämpften Gemüse begeben und zusätzlich nur noch 2 dl starke Gemüsebouillon zufügen

Geeignet für: vegetarisch, Fleisch, Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung