

Gemüserisotto

1 EL Butter

erwärmen

2 Zwiebeln, fein gehackt

zugeben, andämpfen

5 Rüebli, längs halbiert, in 3 mm dicken Scheiben

250 g Stangensellerie, in 3 mm dicken Scheiben

zugeben, ca. 3 Min. mitdämpfen

750 g Risottoreis

zugeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist

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

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 begeben 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