

Mediterranes Gemüserisotto

Zutaten

100g Risottoreis
10g Zwiebeln rot, fein gehackt
1 EL Butter
100 ml Weißwein
300 – 400 g regionales Gemüse (Zucchini, Paprika, Melanzani, Cocktailtomaten)
300 ml Gemüsesuppe oder Rindsuppe
100 ml Tomatensauce
3 EL Parmesan (gerieben)
2 EL Butterstücke (kalt)
1 EL frische Kräuter gehackt (Basilikum, Liebstöckel, Petersilie, Rosmarin)
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Butter anrösten und den Risottoreis hinzufügen, glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.

Mit Gemüsebrühe aufgießen und unter ständigem Rühren den Risottoreis al dente kochen. Reis kurz zur Seite stellen

Geschnittenes Gemüse anbraten und mit Tomatensauce ablöschen. Risottoreis hinzufügen, mit Salz, Pfeffer & frischen Kräutern abschmecken.

Geriebenen Parmesan und kalte Butter unterrühren. Bei Bedarf noch etwas Gemüse oder Rindsuppe hinzufügen, bis die perfekt „schlotzige“ Konsistenz gegeben ist.

Als Topping Rucola & Parmesan hobeln. Perfekt passen auch rosa gebratene Filetspitzen vom heimischen Rinderfilet dazu.