

Risotto mit Gemüse

Risotto con verdure



Zutaten für 6-8 Personen:

250 g Risotto-Reis
3 EL Olivenöl
2 L Gemüsebrühe
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
2 größere Karotten
1/2 grüne und rote Paprika
100 g Champignons
1 mittlerer Zucchini
2 Tassen Erbsen (TK)
4-6 EL gehackte Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
kalte Butterstückchen
schwarze Oliven für Dekoration

1. Gemüsezwiebel würfeln und in einem größeren Topf in Olivenöl anschwitzen.
2. Inzwischen 2 L Gemüsebrühe in einem separaten Topf zum Köcheln bringen.
3. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden, Karotten schälen und klein würfeln. Beides zu den Zwiebeln geben und mitschwitzen.
4. Paprika putzen und in kleine Abschnitte teilen. Zusammen mit dem Reis zugeben und einige Minuten ebenfalls anschwitzen.
5. Mit heißer Gemüsebrühe ablöschen. Dann immer wieder 1-2 Schöpflöffel Brühe zugießen, bis der

Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat. Das dauert vom Moment des Ablöschens an ca. 25 Minuten.

6. Inzwischen Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Zucchini waschen, Enden abschneiden und würfeln. Erbsen abmessen. Alles zusammen mit den gehackten Tomaten ca. 12 Minuten vor Fertigstellung unterheben.

7. Am Schluss Garprobe machen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, optional noch mit Butterstückchen verfeinern.

Hinweise:

Die angegebenen Mengen ergeben ca. 2000 g Risotto. Bei einem mehrgängigen Menü rechnet man ca. 250-300 g pro Person.

Optional stellt man noch Parmesankäse am Stück mit Reibe bei Tisch bereit.

Für ein Flying Buffet rechnet man 1/4 bis 1/3 der angegebenen Portion.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Flying Buffet, vegetarisch, Gemüse, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023