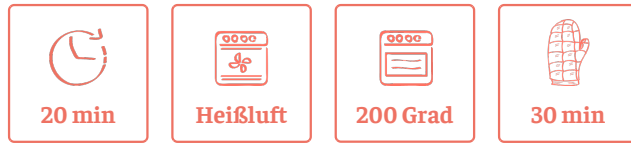


GEMÜSERISOTTO

★★★★☆ 4.4 bei 7 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Gemüse waschen und in Stücke schneiden.
- 2 Zwiebeln in der erhitzten Butter kurz anschwitzen und den Risottoreis dazugeben.
- 3 Mit Weißwein ablöschen und die Gemüsesuppe nachgießen. Das Gemüse beimengen und mit Salz, Pfeffer würzen. Nun noch Butter und Parmesan unterrühren.
- 4 Das Risotto im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft etwa 30 Minuten zugedeckt backen.



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Karotten
1	Zucchini
300 g	Karfiol
350 g	Mais
7 Stk.	Cocktailtomaten
300 g	Risottoreis
40 g	Butter
100 g	Weißwein
800 g	Gemüsesuppe
	Salz, Pfeffer
60 g	Butter
40 g	Parmesan