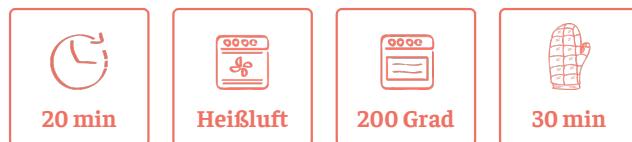


GEMÜSERISOTTO

★★★★★ 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 |