GEMÜSERISOTTO

4.4 bei 7 Bewertungen

20 min | Heißluft | 200 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Gemüse waschen und in Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in der erhitzen 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