GEMÜSERISOTTO

4.7 bei 15 Bewertungen

20 min | Heißluft | 200 Grad | 30 min



Zubereitung

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

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

1 Stk.	Zwiebel
600 g	saisonales Gemüse
300 g	Risottoreis
40 g	Butter
100 g	Weißwein
800 g	Gemüsesuppe
	Salz, Pfeffer
60 g	Butter
40 g	Parmesan