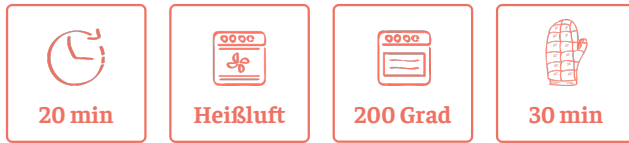


GEMÜSERISOTTO

★★★★☆ 4.7 bei 14 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

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