

Gemüserisotto



Rezept für 4 Personen als Beilage zum Hauptgang

Einkaufsliste

- 250 g Risotto-Reis wie Vialone
- Olivenöl
- Bratbutter
- 1 - 2 mittlere Zwiebeln
- 1 Stangensellerieblatt
- 1 l Gemüse - Bouillon
- 1 Knoblauchzehen
- 2 kleinere Rüebli
- 1/2 Peperoni rot
- 1 Zucchini grün
- 100 g Kürbisfleisch
- 30 g Erbsen gefroren
- 1 dl Weisswein
- 1/2 Bund Peterli für Deko
- 100 g Reibkäse Sbrinz

Vorbereiten

- Zwiebeln fein hacken / Stangensellerieblatt fein hacken und alles in kleine Schüssel geben.
- 1,5 Liter Gemüsebouillon aufkochen
- Knoblauch fein hacken
- Rüebli rüsten und ebenfalls in Würfel (ca. 3mm) schneiden
- Peperoni schneiden und in kleine Würfel (ca. 3mm) schneiden
- Zucchini rüsten und in kleine Würfel (ca. 5mm) schneiden
- Kürbis schälen und in Würfel von 1 cm schneiden

Zubereiten

- 1 EL Olivenöl und wenig Bratbutter in hoher Pfanne erwärmen und fein gehackter Knoblauch andünsten.
- Rüebli-, Peperoni-, Zucchini- und Kürbiswürfel dazugeben und alles ca. 8 Minuten weiterdünsten bis das Gemüse knackig gar ist.
- Anschliessend Pfanne vom Herd nehmen und die aufgetauten Erbsen dazugeben.

In einer weiteren hohen Pfanne oder Kasserolle Olivenöl und Butter heiss werden lassen.

Fein gehackte Zwiebel/Stangensellerieblatt dazugeben und kurz andünsten.

Den Reis dazugeben und ebenfalls gut andünsten bis der Reis glasig ist, anschliessend mit dem Weisswein ablöschen.

Sobald der Wein eingekocht ist nach und nach warme Gemüsebouillon dazugeben und wieder einkochen lassen bis der Reis weich ist, aber noch leichten Biss hat. (Dauer ca. 20 Minuten)

Nun das knackig gegarte Gemüse und noch wenig Bouillon dazugeben, abschmecken mit Gewürz nach Wahl, Reibkäse dazugeben, alles nochmals gut durchmischen.

Pfanne vom Herd nehmen und geschlossen 2 Minuten ruhen lassen.

In vorgewärmte Teller anrichten und mit Peterlistrauss garnieren.

Kann als Hauptmahlzeit oder als Beilage serviert werden.