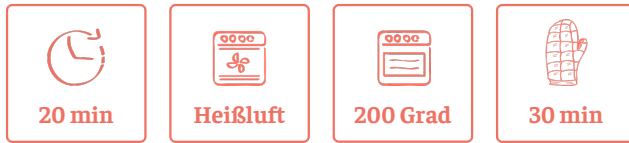


GEMÜSERISOTTO

★★★★☆ 4.3 bei 6 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