



Risotto ai verdura (Risotto mit Gemüse)

Autor des Rezepts: Versell Herbert



Keine Beschreibung vorhanden

Zutaten

1

Tomaten

1

grüne und gelbe Paprika

1 Stange

Sellerie

1/2 Bund

Petersilie

400g

Risottoreis

1

Zwiebel

2 EL

Olivenöl

1 EL

Butter

50g

frisch geriebener Parmesan

etwas

Salz und Pfeffer

Zubereitungsanweisung

Grundrezept

Zur Zubereitung werden gehackte Zwiebeln in Fett glasig gedünstet, trockener Reis hinzugefügt und etwas angeschwitz. Dann wird mit heißer Fleisch- oder Geflügelbrühe abgelöscht. Während der Garzeit muss immer wieder kochend heiße Flüssigkeit (ca. 1/2 Liter) zugegeben und vorsichtig umgerührt werden. Der fertige Risotto soll noch etwas suppig sein, der Reis außen cremig und innen bissfest (ca. 15-20 Minuten). Zum Abschluss wird etwas Butter und frischer Parmesan hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Risotto ai funghi wird nach dem Grundrezept zubereitet. Zu den Zwiebeln wird das geschnittene Gemüse angedünstet



Risotto ai verdura (Risotto mit Gemüse)

<http://www.fl-jap-friendship.li/cms>

und es wird mit Weißwein abgelöscht.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	Keine Angabe	Schwierigkeitsgrad	Keine Angabe
Portionen	Keine Angabe	Sonstige Menge	
Land/Region	Österreich	Kosten pro Portion	
Vegetarisches Gericht	Nein		