

Rezept



Gemüse-Risotto

Löffel für Löffel ein farbenfrohes Abenteuer

40 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

2 EL Butter

1 rote Peperoni, in Würfeln Saison

1 Aubergine, in Würfeln Saison

1 Zucchini, in Würfeln Saison

Salz, Pfeffer

1 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt Saison

1 Knoblauchzehe, fein gehackt Saison

300 g Risottoreis

200 g Cherrytomaten, halbiert Saison

1.3 L Gemüsebouillon, heiss

1 EL Butter

100 g rezent Le Gruyère AOP, fein gerieben

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

1 EL Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Peperoni, Aubergine und Zucchini ca. 5 Min. braten, würzen, herausnehmen, beiseitestellen.

Butter in derselben Pfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. andünsten. Reis beifügen, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Cherrytomaten beifügen, kurz andünsten, mit etwas Bouillon ablöschen. Unter häufigem Rühren nach und nach restliche Bouillon dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nach ca. 10 Min. Kochzeit, 2/3 des beiseitegestellten Gemüses beifügen. Risotto ca. 10 Min. bissfest fertigkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Risotto anrichten, mit restlichem Gemüse garnieren.