

Risotto mit Gemüse

Zutaten:

300 g Risottoreis
3 Knoblauchzehen
250 g Zuckerschoten
2 Zwiebeln
150 ml Weißwein
900 ml Gemüsebrühe
50 g geriebener Käse
150 g pikante Salami
250 g Erbsen und Möhren, oder Mischgemüse (TK)
50 g grüne Oliven
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in 4 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Ein Drittel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Zwischenzeitlich Zuckerschoten und Salami in kleine Stücke schneiden.
- Ein weiteres Drittel der Brühe zugießen.
- Das tiefgefrorene Gemüse, Schoten und Salami ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Nach und nach Weißwein und restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Oliven halbieren.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist, Oliven untermischen.
- Risotto salzen und pfeffern.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.