



Risottogemüse

250 g Risottoreis
4 Stk. Karotten (in Scheiben geschnitten)
1 Stk. Porreestange
1 Stk. Zwiebel (gehackt)
etwas Salz
etwas Pfeffer
Option
etwas Knoblauch (Menge nach Geschmack)
etwas Chili

- 1 Vorab: Dieses Risotto kann man wunderbar als Beilage verwenden. Dann reicht es für vier Personen. Wer es als Hauptspeise verwenden möchte, dann reicht es für 2.
- 2 Den Reis in Salzwasser kochen.
- 3 Das Gemüse klein schneiden.
- 4 Dal Salzwasser fast abgießen und das Gemüse im Reis mit ziehen lassen.
- 5 Man kann das Gemüse auch separat kochen und dann zugeben. Eine pikante Note bekommt das Risotto, in dem man die Zwiebel zu Beginn anschwitzt, dann das Gemüse zugibt, kurz anröstet und jetzt erst den fertigen Risottoreis zugibt.
- 6 Wo machen: Küche im Topf. Draußen im Dutch-Oven.