

Gemüserisotto

Zutaten für 4-6 Portionen:

500 g Gemüse (nach Jahreszeit) in gleichmäßige Stücke geschnitten

220 g Risottoreis

1 Zwiebel in kleine Würfel geschnitten,

10 g Butter

½ L Wasser

1 EL gekörnte Gemüsebrühe

30 g Parmesan (frisch gerieben)

150 ml Cremefine zum Kochen,

1 Bund glatte Petersilie gehackt

Salz und weißer Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse in Wasser ca. 5 Minuten kochen, absieben, den Gemüsefond auffangen und beiseitestellen. Zwiebel in Butter anschwitzen, Risottoreis zugeben und ca. 1 Minute mitrösten. Mit etwas Gemüsefond aufgießen, gut umrühren und mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen. Restlichen Gemüsefond und Creme nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat.

Kurz vor Ende der Kochzeit Gemüse, 2/3 vom Parmesan und Petersilie einrühren.

Risotto auf einem Teller anrichten und mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Resteverwertung: Gebackene Risottobällchen

Zutaten:

Übrig gebliebenes Gemüserisotto

Geriebener Käse (z. B. Parmesan, Gouda oder Mozzarella)

Mehl

Eier, verquirlt

Semmelbrösel

Öl zum Braten oder Frittieren

Zubereitung:

Etwas geriebenen Käse unter das kalte Risotto mischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Die Bällchen nacheinander in Mehl, dann in Ei und anschließend in Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne mit heißem Öl rundum goldbraun braten (oder alternativ im Ofen backen – ca. 25 Min. bei 200 °C, mit etwas Öl besprüht) und mit Sweet Chilisauce oder einem anderen Dip servieren.