Rezept

Gemüse-Risotto

Ein Rezept von Gemüse-Risotto, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Risottoreis (z.B. Arborio)
2	mittelgroße rote Paprikaschoten
300 g	Tomaten
150 g	Emmentaler
100 ml	Milch
	Pfeffer
1 TL	Steinpilzhefebrühepaste (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
3	Eier
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in eine große Schüssel geben. 600 ml Wasser mit der Steinpilzhefebrühe verrühren, ein Drittel davon mit dem Reis mischen. Zugedeckt bei 600 Watt 15 Min. garen. Nach 5 Min. erneut ein Drittel Brühe unterrühren, bis die Brühe aufgebraucht ist. In den verbleibenden 5 Min. fertig garen, dann nochmals kräftig rühren.

2. Inzwischen Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Beides in einer Schüssel zugedeckt bei 600 Watt 3 Min. garen. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Den Käse reiben.

3. Eier mit Milch verschlagen. Mit 100 g Käse, Petersilie und Gemüse zum Reis geben, alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Käse darüber streuen und offen bei 600 Watt 13-15 Min. garen.