

Claudia Conrath kocht heute

Knallbuntes Gemüse-Risotto

Zutaten und Küchentools für 4 Personen

Für die Brühe:

- 2 Bund frisches Suppengemüse, bereits geschnippelt
- Kräuter nach Geschmack z.B.
Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian oder fertige
Kräuter-Mischung
- 1 große Tomate
- ca. 1 Liter heißes Wasser

Fürs Risotto:

- 200g Risotto-Reis (Fraua bevorzugt „Vialone Nano“)
- 1 rote Zwiebel oder eine Frühlingszwiebel
- an Gemüse geht alles, was euch schmeckt:
z.B. 2 Karotten, eine rote und eine gelbe
Paprikaschote, 1 Zucchini, 1 Brokkoli, Kürbisstücke, 2
Tomaten (sollte in der Zusammenstellung möglichst
bunt sein)
- 200g frisch geriebener Parmesan
- 100g kalte Butter
- 1 Bio-Zitrone
- frische Kräuter (Petesilie, Rosmarin, Thymian)
- Olivenöl
- Salz/Pfeffer

Küchentools:

- 1 großer Topf
- 1 mittelgroßer Topf oder eine hohe Pfanne
- 1 Holzlöffel
- 1 Suppenkelle
- 1 scharfes Messer
- 1 Brett
- 1 Käseibe