Nah&Frisch



www.felix.at Professional

Risotto mit Sugo

Hauptspeise Gemüse Reisgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Melanzani, Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden. Das geschnittene Gemüse auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und bei 180 °C für 20 Minuten im Backrohr braten. In der Zwischenzeit Olivenöl in einem Topf erhitzen und die würfelig geschnittene Zwiebel darin anschwitzen.

Reis hinzufügen und anschließend mit ca. 200 ml warmer Gemüsesuppe ablöschen. FELIX Sugo Basilikum ohne Zuckerzusatz und einen weiteren Teil der Gemüsesuppe hinzufügen, bis der Reis bedeckt ist. Gelegentlich umrühren. Das Risotto leicht köcheln lassen und immer wieder bei Bedarf etwas warme Suppe nachgießen und verrühren.

Wenn der Reis bissfest ist, Butter und ca. 1/3 des geriebenen Parmesans unterrühren. Das Gemüse aus dem Backrohr unter das Risotto heben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum und Parmesan garnieren.

Zutaten

- 1 Glas FELIX Sugo Basilikum ohne Zuckerzusatz 360 g
- 400 g Risotto Reis
- 1 mittelgroße Melanzani
- 2 kleine Zucchini
- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 l Gemüsesuppe Olivenöl
- 30 g Butter
- Frisches Basilikum
- Salz & Pfeffer
- 100 g Parmesan