

Selbst gemachte Risotto-Mischung mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Pflanzenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

150 ml Weißwein, trocken

1000 ml Gemüsesuppe

Salz, Pfeffer

Gehackte Kräuter, zum Bestreuen

Zubereitung:

- In einem Topf **2 EL Pflanzenöl** erhitzen und **1 fein gehackte Zwiebel** darin anschwitzen. **Risotto-Zutaten-Mischung** zugeben und unter Rühren 1 - 2 Minuten dünsten. Mit **150 ml trockenem Weißwein** ablöschen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
- Nach und nach **1000 ml Gemüsesuppe** aufgießen. Immer erst Flüssigkeit nachfüllen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Der Reis ist in ca. 25 Minuten gar.
- **Parmesan** einrühren und mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Mit **gehackten Kräutern** bestreut servieren.

Gutes Gelingen!

