

# Gemüserisotto à la Pfadi Reuss Luzern

(Für 20 Personen)

Zutaten: 5 Zwiebeln  
5 Knoblauch-Zehen  
10 Karotten  
5 Auberginen  
5 Zucchini  
5 Peperoni  
Öl nach Bedarf  
2.5 dl. Weisswein  
5 Tassen Risotto-Reis  
Wasser nach Bedarf  
Gemüsebouillon, Pfeffer & Salz nach Bedarf  
500 g. Sbrinz

Zubereitung: Gemüse rüsten und in Mundgerechte Stückchen zerschneiden  
(Zwiebeln & Knoblauch so klein wie möglich)

Sbrinz raffeln

Zwiebeln & Knoblauch im Öl andünsten

Risotto Reis dazugeben, andünsten & anschliessend mit Weisswein  
ablöschen

Gemüse dazugeben & andünsten (evtl. noch etwas Öl hinzugeben)

Nach und nach in Wasser aufgelöste Bouillon (nicht zu salzig)  
dazugeben bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat

Nach Belieben salzen und pfeffern

Käse dazugeben & gut umrühren

E Guete!!!

Da wir uns selbst immer an die gewünschte Würzung herantasteten, geben wir dazu keine  
Mengenangaben, aber ihr als erfahrene Pfadi-Küchenleute werdet das schon hinkriegen ;)