Risotto mit Gemüse

<u>Zutaten für 2 Personen:</u>
1 kleine Zwiebel
1 kleiner Kohlrabi
2 Möhren
150 g Risottoreis
¾ l Gemüsebrühe
3 EL TK- Erbsen
etwas Petersilie
30g geriebener Parmesan

1.
Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Kohlrabi und Möhren waschen, schälen und in Streifen schneiden.

2.
In einem Topf etwas Öl erhitzen die Zwiebeln andünsten. Dann den Reis dazu und erhitzen bis die Körner leicht glasig sind. Dann mit Gemüsebrühe bedecken.

3.
Offen bei mittlere Hitze köcheln lassen, immer wieder Brühe nachgießen und umrühren.

4.
Nach ca. 15 Minuten Kohlrabi und Möhren hinzugeben, 10 Min köcheln lassen.
Erbsen hinzu und weitere 5 Min köcheln lassen.

5.
Zum Schluss den Parmesan untermischen und mit Petersilie bestreuen.

Schmeckt auch mit angebratenen Schinkenwürfeln oder anderem Gemüse

Lasst euch ggf. helfen.
Viel Spaß beim Nachkochen, schickt uns gerne Fotos von eurem Ergebnis an Jeanette@sulzbach.dlrg.de
und guten Appetit.

Eure

DLRG Ortsgruppe Sulzbach e.V.