

# Mediterranes Risotto

4 Portionen

## **Zutaten:**

½ Aubergine  
3 bunte Paprika  
2 Tomaten  
1 Zucchini  
50g Parmesan  
200g Risottoreis  
800-1000 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Zucker  
2 EL Öl



## **Zubereitung:**

Das Gemüse und die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Gemüswürfel (ohne die Tomate) mit dem Öl in einem Topf anbraten, den Reis dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit ca 200 ml Brühe ablöschen.

Ständig rühren, damit das Risotto nicht anbrennt.

Wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat, wieder etwas Brühe nachgießen.

Wenn der Reis klebrig gegart ist, aber noch Biss hat, die Tomatenwürfel dazugeben.

Parmesan unterziehen und anrichten.