



Risotto mit Sugo

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT



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

ZUBEREITUNG

1 | Melanzani, Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden. **2** | Das geschnittene Gemüse auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und bei 180 Grad für 20 Minuten im Backrohr braten. **3** | In der Zwischenzeit Olivenöl in einem Topf erhitzen und die würfelig geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. **4** | Reis hinzufügen und anschließend mit ca. 200 ml warmer Gemüsesuppe ablöschen. **5** | FELIX Sugo Basilikum ohne Zuckerzusatz und einen weiteren Teil der Gemüsesuppe hinzufügen, bis der Reis bedeckt ist. Gelegentlich umrühren. **6** | Das Risotto leicht köcheln lassen und immer wieder bei Bedarf etwas warme Suppe nachgießen und verrühren. **7** | Wenn der Reis bissfest ist, Butter und ca. 1/3 des geriebenen Parmesans unterrühren. Das Gemüse aus dem Backrohr unter das Risotto heben. **8** | Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum und Parmesan garnieren.