

# Risotto mit Mischgemüse

Reis  
Risotto

**4 Personen**

**Zutaten:**

2 Zwiebeln  
50 g Butter  
100 ml trockener Weißwein  
250 g Mittelkornreis  
1/2 l Fleischbrühe  
Salz  
weißer Pfeffer  
1 TK Packung Mischgemüse (Pfannengemüse)  
40 g geriebener Parmesan

**Vorbereitung:**

Zwiebel in Ringe schneiden  
TK Gemüse nach Anleitung (aber kürzer) anbraten

**Zubereitung:**

Die Zwiebeln in 1 Eßlöffel Butter glasig dünsten. Den Wein dazugießen und wieder einkochen lassen. Den Reis hinzugeben und in der Fleischbrühe als Risotto garen für ca. 4-5 Minuten das Gemüse hinzufügen. Erst zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren und es noch einmal abschmecken.