



## RISIBISI A LA JANINA - EINFACH, SCHNELL, GESUND UND LEEEECKER!!!

Zutaten für 2 Personen:

- » 1 Zwiebel
- » 2 Tassen Reis, kann auch Risottoreis sein
- » Gemüsebrühe
- » Öl
- » Erbsen , Karotten, Champignons, ...

Nach Belieben:

- » Weisswein
- » Parmesan
- » Salz
- » Pfeffer
- » Petersilie

Zubereitung: Schnell gemacht: ca. 20 Minuten

Das Öl in einem Topf erhitzen und den Reis anschwitzen. Ich geb die Zwiebeln erst etwas später dazu, sonst verkohlen sie mir immer... Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Falls Ihr noch was vom Weisswein übrig gelassen habt kann dieser jetzt auch dazu. Den Reis in ca. 20 Minuten fertig garen. Gemüsebrühe oder den Wein nach und nach unter Rühren zugeben. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse, wenn Janina zu Besuch ist Brokkoli (-; unter den Reis heben und mitgaren. Zuletzt mit etwas Salz und Pfeffer oder einem geheimnisvollen Gewürz aus Eurer schicken Holzkiste abschmecken.

Solltet Ihr Risottoreis verwenden ist es super lecker nun noch ein wenig Parmesan unter zu mischen.

Zum Schluss vielleicht noch Petersilie drüberstreuseln- denn das Auge isst ja schliesslich mit (-;

Guten Appetit!

