

# veganes peperoni risotto

## Zutaten

350g	Risottoreis
100g	Zwiebeln
20g	Knoblauch
60g	Olivenöl
1dl	Weisswein
5-6dl	Gemüsebouillon
2 Stk	Peperoni (rot, gelb)
	Salz, Pfeffer

## Vorbereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken

Peperoni halbieren, Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden

**en guete!**

## Für den Risotto

Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch andünsten

Risotto mitdünsten und mit Weisswein ablöschen

Die Bouillon nach und nach unter Rühren zufügen

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Für die Peperoni

Restliche Zwiebeln und Knoblauch andünsten

Peperonistücke dazugeben und mitdünsten, mit Weisswein ablöschen

Ca. 10 min. zugedeckt weich schmoren danach fein pürieren

Abschmecken mit Salz und Pfeffer

Das Püree zum Risotto geben