

Soffritto, Grundrezept

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die unverzichtbare Basis für viele italienische Pasta - Risottogerichte, Suppen und Soßen

Zutaten

- 2 Karotten, in kleinen Würfeln
- 2 Stangen Staudensellerie mit Grün, in kleinen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, in kleinen Würfeln
- 4 EL Olivenöl (Für Pastagerichte)
- 30 - 40 g Butter (Für Risotto Gerichte)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einer Kupfer - oder gusseisernen Kasserolle,

Schritt3

(gut geeignet wegen der Wärmeverteilung)

Schritt4

das Olivenöl „sachte“ erhitzen.

Schritt5

Alle Zutaten dazu geben und bei mittlerer Hitze 10 - 12 min. dünsten, schmoren, öfter umrühren. Das Gemüse leicht Farbe nehmen lassen, danach durchzieht ein himmlischer Duft nach köstlichen Aromen die Küche.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soffritto-grundrezept/>