



So einfach geht's:

Zubereitung für 1 Teller:

75 g Risotto + 350 ml Gemüsebrühe

- Reis in etwas Olivenöl andünsten, bis er glasig wird.
- Gemüsebrühe dazugeben, kurz aufkochen und 15 Minuten offen köcheln lassen.

Fertig!

**UNSER
TIPP**

Besonders fein schmeckt es mit frisch geriebenem Parmesan und etwas Weißwein.



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Steinpilzrisotto

ZUTATEN: Reis, 4% Steinpilze, Zwiebeln, Karotten, Zucchini.

600g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	422kJ / 100kcal
Fett	3,0g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	16g
davon Zucker	0,5g
Ballaststoffe	1,2g
Eiweiß	1,5g
Salz	0,48g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

