



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.



Walnuss-Basilikum-Risotto

ZUTATEN: Reis, 3,5 % Walnüsse, Pinienkerne, Zwiebeln, 1,4 % Basilikum, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Schnittlauch, schwarzer Pfeffer.

600g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	431kJ / 103kcal
Fett	3,9g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,5g
Kohlenhydrate	15g
davon Zucker	0,5g
Ballaststoffe	0,5g
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.

MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

