

Steinpilzrisotto-Mischung

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Für 1 Einmachglas von ca. 5 dl
Für 4 Personen

350 g Risottoreis
(z. B. Carnaroli)

1 TL getrocknete Knoblauchflocken

20 g getrocknete Röstzwiebeln

20 g getrocknete Steinpilze

50 g getrocknete weiche Tomaten, in Streifen

einige schwarze Pfefferkörner, zerstoßen

Reis und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörner schichtweise ins Glas füllen, Rezept für Steinpilzrisotto beilegen.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat.



Steinpilzrisotto

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

2 EL Olivenöl

1 Steinpilzrisotto-Mischung

1 dl Weisswein

1 l Gemüsebouillon, heiss

20 g Butter

30 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer,
nach Bedarf

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Steinpilzrisotto-Mischung begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
2. Wein dazugießen, Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse darunter rühren, würzen.

Portion: 518kcal, F 15g, Kh 77g, E 13g