



# EBLY RISOTTO

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## Tipps

Dieses Ebly Zartweizen Risotto schmeckt auch hervorragend mit Gemüse.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>0.5</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>1.5 EL</b>	Olivenöl
<b>500 g</b>	Ebly Original Zartweizen, gekocht
<b>600 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
<b>100 ml</b>	Weisswein
<b>40 g</b>	Sbrinz, gerieben
<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Gekochten Ebly Zartweizen begeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Immer wieder mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und solange kochen lassen, bis sich eine kompakte Masse bildet.
2. Gekühltes QimiQ Classic und Parmesan untermischen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.