



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

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1.5 EL Olivenöl

500 g Ebly Original Zartweizen, gekocht

600 ml Klare Gemüsebouillon

100 ml Weisswein

40 g Sbrinz, gerieben

250 g 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.