



# EBLY RISOTTO

## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## Tipps

Dieses Ebly Zartweizen Risotto schmeckt auch hervorragend mit Gemüse.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>0.5</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>1.5 cs</b>	Huile d'olive
<b>500 g</b>	Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé, cuit
<b>600 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>100 ml</b>	Vin blanc
<b>40 g</b>	Sbrinz, râpée
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Gekochten Ebly Zartweizen begeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Immer wieder mit klarer Gemüsesuppe 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.