



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

0.5	Oignon(s), finement hachées
1.5 cs	Huile d'olive
500 g	Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé, cuit
600 ml	Bouillon de légumes
100 ml	Vin blanc
40 g	Sbrinz, râpée
250 g	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.