



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 Gemüsesuppe
100 ml	Weißwein
40 g	Parmesan, gerieben
250 g	QimiQ Classic, gekühlt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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.