



EBLY RISOTTO

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

Conseils

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 tentre blé, cuit

600 ml Bouillon de légumes

100 ml Vin blanc

40 g Parmesan, 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.