



EBLY RISOTTO

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

Suggerimenti

Dieses Ebly Zartweizen Risotto schmeckt auch hervorragend mit Gemüse.

INGREDIENTI PER 4

0.5 Cipolla (Cipolle),

1.5 Olio d'oliva

500 g Ebly frumento tenero,

600 Brodo di verdura

100 Vino bianco

40 g Parmigiano,

250 g QimiQ Classic,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Gekochten Ebly Zartweizen beigegeben, 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.