REZEPTE

Rosenseitling-Risotto

Schwierigkeitgrad ●●○○○ 4 Portionen 45 Minuten

Zutaten

250g	Rosen-seitlinge
200g	Risottoreis
1	Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL	Olivenöl
125 ml	Weißwein
750 ml	Gemüse-brühe (warm)
50g	Parmesan, gerieben
1TL	Thymian
nach Bedarf	Salz und Pfeffer

Schritte

- Zwiebel in Olivenöl anbraten, bis sie weich ist. Pilze hinzufügen und 5 Minuten braten.
- Risotto-Reis hinzufügen und kurz mitbraten.
- Weißwein hinzufügen und rühren, bis der Wein fast verdampft ist.
- Nach und nach Brühe hinzufügen, dabei regelmäßig rühren. Weiterkochen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit eingezogen ist (ca. 20 Minuten).
- Parmesan und Thymian unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

GUTEN APPETIT! :)

015110380167
spross-spore.de
hallo@spross-spore.de

SPROSS UND SPORE

Josef- Deuber-Straße 15
72393 Burladingen-Melchingen

Instagram/
Telegram/
Facebook:
Sprossundspore