

ZUTATEN

- 1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch
- 2 EL gehobelte Haselnusskerne
- 2 Schalotten
- 3 EL Olivenöl
- 375 g Carnaroli (Risottoreis)
- 400 g gehackte italienische Tomaten
- 100 ml veganen trockenen Weißwein
- 1 l vegane Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- 2 EL gehackte glatte Petersilie
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer



Mal wieder Lust auf Risotto, aber dir fehlt das passende Rezept? Versuch mal unser veganes Thun-Visch Risotto mit Schalotten. Einfach super lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

2. Vorbereitung Thun-Visch

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Garden Gourmet Thun-Visch fein auseinanderzupfen.

3. Zubereitung Risotto

In einem Topf 2 EL Olivenöl heiß werden lassen. Schalotten darin glasig dünsten. Carnaroli zugeben und unter Rühren 2 Min. mit dünsten, bis die Reiskörner glänzen. Tomaten, Wein und Gemüsebrühe zugießen, Zucker zugeben, umrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr offen ca. 18 – 20 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

4. Es kann angerichtet werden!

1 EL Olivenöl und Garden Gourmet Thun-Visch untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Haselnüssen und Petersilie bestreut servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE