THUN-VISCH RISOTTO

ZUTATEN

4 PORTIONEN

30 MIN

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

Hast du mal wieder Lust auf Risotto, aber weißt nicht, welches Rezept du ausprobieren sollst? Dann probier doch unser veganes Thun-Visch Risotto mit Schalotten! Es ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch eine perfekte, pflanzliche Alternative. Einfach zubereitet und voller Geschmack – du wirst begeistert sein!

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