

Druckvorlage Rezept für Risotto im Glas

www.mamaimspagat.de

Diese Vorlagen dürft ihr nur für private Zwecke verwenden!

©MamaimSpagat



RISOTTO MIT TOMATEN REZEPT

ZUTATEN

Bereits im Glas:

- 250 g Risotto Reis
- 30 g getrocknete Tomaten
- 1/2 TL Oregano
- 1 TL Paprika-Pulver
- 1 TL Salz
- 1 EL Gemüsebrühe
- Pinienkerne

Noch hinzufügen:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- ggf. 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Wasser
- 100 ml Weißwein (oder Gemüsebrühe)
- Parmesan (nach Belieben)
- Salz & Pfeffer

SO GEHT'S

1. Hacke die Zwiebel (und ggf. Knoblauch) klein.
2. Gebe das Öl in einen Topf und brate darin die Zwiebel und ggf. den Knoblauch an.
3. Füge den Glaseintrag hinzu und lasse ihn 3 Minuten im Topf dünsten.
4. Lösche das Ganze mit dem Weißwein oder der Gemüsebrühe ab und lasse die Flüssigkeit einkochen.
5. Gebe das bereitgestellte Wasser nach und nach hinzu sowie lasse dein Risotto solange weiterkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist.
6. Nimm das Risotto vom Herd und füge den Parmesan hinzu sowie würze mit Salz & Pfeffer nach.

Das Risotto reicht als Beilage für ca. 4 Personen.

Machst du es als Hauptgericht, dann für etwa 2 Personen.

