



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo

- 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 280 g GEFRO Steinpilz Risotto
- 750 ml GEFRO Suppe
- 100 g rote Paprika
- 100 g gelbe Paprika
- 100 g Zuckerschoten
- 150 g pikante Chorizo
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- Salz

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 35 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

25,2 g Fett	58,6 g Kohlenhydrate	20,4 g Eiweiß	7,8 g Ballaststoffe	558 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo:** 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra in einem Topf erhitzen, 280 g GEFRO Steinpilz Risotto zugeben und im Öl glasig anschwitzen. Nach und nach ca. 750 ml klare Brühe aus GEFRO Suppe zugeben und das Risotto ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren garen. Das Risotto sollte am Ende cremig, aber dennoch bissfest sein.

Je 100 g rote und gelbe Paprika sowie 100 g Zuckerschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen nach ca. 10 Minuten Garzeit zum Risotto geben.

Von 150 g pikanter Chorizo die Haut abschälen. Dann die Chorizo halbieren, in Scheiben schneiden und nach ca. 15 Minuten Garzeit zum Risotto geben und unterrühren.

Wenn das Risotto gar ist, mit 75 g geriebenem Parmesankäse und Salz abschmecken.

Das Risotto in Tellern anrichten und servieren.