



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Steinpilz Risotto
- 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

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.