Risotto mit Steinpilzen

mediterraner Genuss - einfach und schnell zubereitet

Zutaten
Risottoreis*(93,00%), Gemüsebrühe* (Meersalz, Reisvollkornmehl*, Gemüse* (Karotten*, SELLERIE*, Zwiebeln*, Pastinaken*), Hefeextrakt*, Kurkuma*, Sonnenblumenöl*, Petersilie*, SELLERIEBLÄTTER*, Liebstöckelblätter*, Macis*, schwarzer Pfeffer*, Lorbeer*), Steinpilze*(2,50%), Zwiebeln*, Petersilie*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Bester Risotto-Reis mit aromatischen getrockneten Steinpilzen, fix und fertig abgeschmeckt mit feinen Kräutern, mediterranen Gewürzen und etwas Gemüsebrühe. Einfach und schnell zaubern Sie in 20-25 Minuten ein herrlich-aromatisches, typisch italienisches Gericht auf den Tisch. Ausreichend für 3-4 Portionen. Mit der edlen Verpackung ideal für jeden Geschenkkorb à la Italia.

Herstellung
Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, geschält und poliert, mit den weiteren Zutaten vermischt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
leichtes, mediterranes Gericht für jede Gelegenheit, delikat auch als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten

Zubereitungshinweis
250g für ca. 4 Portionen: Die Risottomischung in etwas Butter oder Olivenöl kurz anbraten, mit etwas Weißwein ablöschen. Nach und nach Wasser hinzugeben (ca. 500 ml), bis das Risotto schön sämig ist. Wichtig während des gesamten Kochvorgangs, das Risotto immer wieder rühren. Kochzeit: ca. 20-25 Minuten.

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Risotto mit Steinpilzen

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1443 kJ
Brennwert kcal	340 kcal
Fett	0,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Kohlenhydrate	73,80 g
davon Zucker	0,90 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	7,90 g
Salz	2,000 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse