



Risotto-Reismischung mit Steinpilzen zum Verschenken

Zutaten

- 25 g Tomaten, getrocknet
- 200 g Risottoreis
- 1 g Safranfädchen
- 10 g Steinpilze (getrocknet)
- 20 g getrocknete Zucchini
- 2 TL MAGGI Klare Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml kochendes Wasser

Zubereitung

1. Tomaten in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Risottoreis, Safranfädchen, Steinpilze, getrocknete Zucchini und MAGGI Klare Brühe mit den gewürfelten Tomaten gut mischen.
2. Lorbeerblatt zugeben, die Mischung in eine Cellophantüte füllen und mit Zubereitungsanleitung als Geschenk verpacken (siehe Foto). Passt gut zu kurzgebratenem Fleisch.
3. Zubereitung der Risotto-Reismischung: In einem Topf 2 EL Olivenöl heiß werden lassen. Reismischung zugeben und kurz anrösten. Nach und nach 0,5 l kochendes Wasser zugießen. Zwischendurch gut umrühren. Nach ca. 20 Min. ist der Risottoreis fertig.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	265 kcal
Fett	7 g
Protein	6 g

🕒 11 Minuten

⊕ 4 Portionen