Risotto von Frühlingsgemüse



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter 450g

Zutaten

10

Für das Risotto:

- 400 g Risotto
- 100 g Bresc Freshly chopped shallot (Frisch gehackte Schalotte)
- 150 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsefumet

Für das Frühlingsgemüse:

- 100 g Karotten in Brunoise geschnitten
- 100 g frische Erbsen
- 100 g Rübe in Brunoise geschnitten
- 100 g Gurken in Brunoise geschnitten
- 100 g rote Paprika in Brunoise geschnitten
- 100 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic (Frisch gehackter spanischer Knoblauch)
- 20 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 200 ml Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Parmesan
- Kresse
- Minze

Zubereitung

Die frisch gehackte Schalotte im Olivenöl andünsten. Den Reis hinzufügen und anschwitzen, bis der Reis schön glänzend ist. Den Weißwein und Gemüsefumet hinzufügen. 25 Minuten lang sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit es nicht anbrennt. Die Garzeit überprüfen und ggf. zum weriter Kochen noch Fumet zugeben.

Das ganze Gemüse blanchieren. Die frisch gehackte Schalotte und den Knoblauch im Olivenöl andünsten. Das blanchierte Gemüse dazugeben. Mit Erbe Italiano, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Gemüse in das Risotto geben.

Auf einem flachen Teller anrichten. Mit etwas geriebenem Parmesan, einer Chiffonade aus Minze und Kresse garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000