SELLERIE–RISOTTO MIT GARDEN GOURMET VEGGIE RONDO

ZUTATEN

4 PORTIONEN

35 MIN

MITTLERE

2 Packungen Garden Gourmet Veggie Rondo

400 g Sellerie

100 g Rucolasalat

1 grosse Zwiebel

20 Cherry Tomaten

300 g Arborio-Reis

100 Milliliter Weisswein

2 Esslöffel frische italienische Kräuter, gehackt

2 Knoblauchzehen

90 g geriebener Parmesan

800 ml Gemüse Bouillon

Entdecke dieses schnelle und einfache Rezept: Sellerie-Risotto mit unserem Garden Gourmet Veggie Rondo. Fertig in 30 Minuten!

ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung für den Risotto

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Reis bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Den Weisswein zur Mischung hinzufügen.

2. Reis kochen

In der Zwischenzeit den Sellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit den frischen Kräutern zum Reis geben und den Wein reduzieren lassen. Den Bouillon dazugeben, noch einmal einkochen lassen. Den Reis al dente kochen und die Hälfte des Parmesans zum Risotto geben. Gleichzeitig die Cherry-Tomaten im Ofen mit etwas Olivenöl kochen.

3. Zubereitung des Veggie Rondo

Die Garden Gourmet Veggie Rondos gemäss den Anweisungen auf der Packung zubereiten.

4. Servieren und geniessen!

Das Risotto mit dem Veggie Rondo servieren und mit dem restlichen Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE