

Zitronen Risotto 300 g

Zitronen Risotto - ein fruchtiges Highlight:

Im Handumdrehen ist mithilfe unseres Zitronenrisottos ein mediterranes Gericht gezaubert. Risotto ist sowohl pur als auch als Beilage sehr beliebt.

Zubereitung: Die Reismischung mit Olivenöl glasig dünsten. Nach Belieben mit trockenem Weißwein ablöschen. Ca. 1 Liter heiße Brühe (Bouillon oder Gemüsebrühe) nach und nach unter stetigem Rühren zu dem Reis geben. Nach ca. 20-25 Minuten ist das Risotto cremig und servierfertig. Nach Belieben mit etwas Butter und Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1680 kj
Brennwert kcal	396 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	88 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	0 g

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--------------------------

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Carnaroli-Reis 96%, Zitronenschale 2%, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch.