

Risotto mit Zitrone

Risotto mit Zitrone – Frisch und aromatisch:

Unser Risotto mit Zitrone bringt mediterrane Leichtigkeit direkt auf Ihren Teller. Feinster Reis kombiniert mit der Frische von Zitronen sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis, das Ihre Sinne begeistert.

Einfach in der Zubereitung und vielseitig im Genuss – ob als Hauptgericht, Beilage oder Basis für kreative Rezeptideen. Probieren Sie diese besondere Kombination und genießen Sie ein Stück Italien zu Hause.

- **Zubereitung im Topf:** Schwitzen Sie den Beutelinhalt in Olivenöl oder Butter an. Löschen Sie mit Rot- oder Weißwein ab und fügen Sie 650–750 ml kaltes Wasser hinzu. Unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter, Salz und frisch geriebenem Parmesankäse verfeinern.
- **Zubereitung in der Mikrowelle:** Beutelinhalt mit 620 ml kaltem Wasser in einem offenen Behälter mischen und bei 600 Watt für 15 Minuten garen. Auch hier rundet etwas Butter, Salz und Parmesankäse das Risotto perfekt ab.

Beste Zutaten: Das Risotto wird in Italien aus hochwertigem Risottoreis und feinsten Zitronen hergestellt. Es vereint Tradition und Qualität für ein authentisches Geschmackserlebnis.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1570 kj
Brennwert kcal	370 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	83 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,9 g

Allergene

Sellerie	Ja
Soja	Ja

Sonstige Angaben

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Reis 91%, Zitrone 3%, Meersalz, Reismehl, Zwiebeln, SELLERIE, Karotten, Petersilie, extra natives Olivenöl, Maisstärke, Aprikosen, Miso (SOJA, Reis, Wasser, Salz, Koji), Glukosesirup, Hefeextrakt, Gewürze