



LaSelva

AZIENDA BIOCAGRICOLA DAL 1980

Steinpilz-Risotto mit Grillgemüse

ZUTATEN

- 250 g Steinpilz Risotto | Risotto ai funghi porcini*
- 280 g Gegrilltes Gemüse in Öl |
Grigliata di verdure sott' olio*
- 200 g Kichererbsen gekocht | Ceci lessati*
- 5 EL Olivenöl mit Zitronen |
Olio d'oliva con limone*
- 200 g Thunfisch im eigenen Saft
- 100 g Grana Padano gerieben
- 1 Msp Chili Paste |
Hot Hot Hot Peperoncini Habanero*

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI CON VERDURE

ZUBEREITUNG

- Das Steinpilz-Risotto nach Anleitung zubereiten und etwas abkühlen lassen.
- Das Grillgemüse abtropfen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Öl aus dem Glas zum Risotto geben.
- Kichererbsen und Thunfisch durch ein Sieb abgießen und vorsichtig mit dem Reis und Gemüse vermengen.
- Vor dem Servieren Parmesan und großzügig Olivenöl mit Zitronen darüber verteilen.
- Mit den restlichen Kichererbsen und frischen Kräutern dekorieren.

TIPP: Wer es gerne scharf liebt, kann das Risotto mit einer Messerspitze LaSelva Hot Hot Hot würzen. Bitte vorsichtig dosieren!

www.laselva.bio

BUON APPETITO!