



Kochzeit: 60 Min. | für 4 Personen | vegetarisch

Zutaten

360g amidori veggie pulled thymian knoblauch
120g Risottoreis
400ml Gemüsebrühe
50ml Weißwein
½ Knollensellerie
1-2 Karotten
1 Pastinake
1 Zwiebel
Verschiedene Waldpilze
50g Parmesan
Lorbeerblätter
50g Butter
Olivenöl
Etwas Kerbel
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel schälen und klein würfeln.
Olivenöl in einen Topf geben, Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.
Pilze in Scheiben schneiden.
Karotten und Pastinake schälen.

Reis & Lorbeerblätter in den Topf geben.
Einen Schuss Weißwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben. Zwischendurch immer wieder Gemüsebrühe nachgießen.

Streifen von Pastinake und Karotten abschälen.
Sellerie schälen und klein würfeln.
Ein wenig Öl, Salz und Pfeffer zum Gemüse hinzugeben.

amidori veggio pulled thymian Knoblauch mit in den Topf geben und gut einrühren.
Mal wieder Brühe nachgießen.
Streifen und Pilze gut einrühren.
Butter hinzugeben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Parmesan reiben und einrühren.

Fertiges Risotto mit Parmesan, Olivenöl und etwas Kerbel anrichten.

Lasst es Euch schmecken!

Weitere leckere Rezepte auf amidori.com