



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo

- 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 280 g GEFRO Steinpilz Risotto
- 750 ml GEFRO Suppe
- 100 g rote Paprika
- 100 g gelbe Paprika
- 100 g Zuckerschoten
- 150 g pikante Chorizo
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- Salz

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 35 Minuten

Nährwerte pro Portion:

25,2 g Fett	58,6 g Kohlenhydrate	20,4 g Eiweiß	7,8 g Ballaststoffe	558 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

Sommerliches Risotto mit Pilzen, Paprika, Zuckerschoten und Chorizo

1. Risotto zubereiten

4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einem Topf erhitzen.
280 g GEFRO Steinpilz Risotto zugeben und im Öl glasig anschwitzen.
Nach und nach ca. 750 ml klare Brühe aus GEFRO Suppe einrühren.
Das Risotto ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren garen, bis es cremig, aber noch bissfest ist.

2. Gemüse vorbereiten & zugeben

Je 100 g rote und gelbe Paprika sowie 100 g Zuckerschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden.
Nach etwa 10 Minuten Garzeit die Gemüsestreifen zum Risotto geben und unterrühren.

3. Chorizo schneiden & einarbeiten

150 g pikante Chorizo schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Nach ca. 15 Minuten Garzeit die Chorizo hinzufügen und gut mit dem Risotto vermengen.

4. Risotto vollenden

Wenn das Risotto gar ist, 75 g geriebenen Parmesankäse unterrühren und mit Salz abschmecken.

5. Anrichten & Servieren

Das fertige Risotto auf Tellern anrichten und sofort servieren.
Guten Appetit! 😊

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Für noch mehr Sommeraroma kannst du einen Spritzer Zitronensaft über das fertige Risotto geben – das passt ideal zu Paprika und Chorizo.

■ **Variante:** Wenn du es würziger magst, gib am Ende etwas GEFRO BIO Würzmischung Mexiko Chili über das Risotto.