Nah&Frisch



Knorr Professional

Risotto mit Zucchini und rotem Paprika

Hauptspeise Reisgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden, Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit 1/8 l Wasser ablöschen, Rindsuppe dazugeben und aufkochen lassen. Reis dazugeben und mit dem Mascarpone einkochen, abschmecken, auf Tellern anrichten und eventuell mit frischem Parmesan bestreuen.

Zutaten

- 80 g roter Paprika
- 80 g Zucchini
- 120 g Jungzwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 Stk. Suppenwürfel
- 1 Pkg. kurz kochender Reise (ca. 250g)
- 50 g Mascarpone
- Parmesan