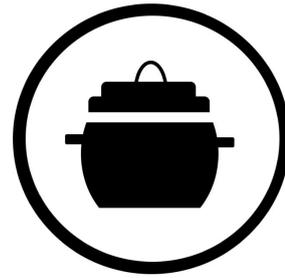
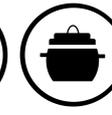


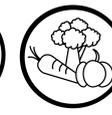
Randen Risotto



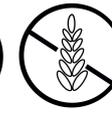
Vorbereitung
10 Minuten



Eintopf



Vegi



Gluten
frei



Vegan

4 Portionen

2EL Olivenöl
½ rote Zwiebel
350g Risotto Reis
1TL Sojasauce
3dl Weisswein
1TL Kurkuma
200g Rande geraffelt
10g Ingwer geraffelt

Zwiebel fein schneiden und Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Den Risotto-Reis hinzufügen und glasig andünsten. Sojasauce hinzugeben und kurz darauf mit dem Weisswein ablöschen. Kurkuma hinzufügen und die geraffelten rohen Randen sowie den Ingwer kurz mitkochen.

1.2L Gemüse Bouillon

Nun nach und nach die heisse Bouillon hinzufügen und bei mittlerer Hitze leicht einköcheln lassen, dabei regelmässig rühren und den Vorgang wiederholen, bis das Risotto sämig wird. Achte darauf, weder zu viel noch zu wenig Bouillon zu verwenden. Es ist am besten, die Bouillon in einem separaten Topf nebenbei mitzukochen.

2EL Sauerrahm*
Rosmarin
Baumnüsse
*Veganer nehmen eine vegane Variante

Zum Schluss den Sauerrahm unter den Risotto ziehen und mit Rosmarin und Walnüssen auf heissen Tellern anrichten.

