

Winter-Risotto mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



2 Pck.	veggie pulled thymian knoblauch
120 g	Risottoreis
400 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Weißwein
½	Knollensellerie
1-2	Karotten
1	Pastinake
1	Zwiebel
50 g	Parmesan, vegan
200 g	Waldpilze
50 g	Butter o. Margarine, vegan
	Lorbeerblätter
	Olivenöl
	etwas Kerbel
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

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.

endori veggie 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.

Guten Appetit!