

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 Reis
(ca. 250g)

50 g Mascarpone

Parmesan