

SO-FRÖHLICH

SO, WIA I BIN!

Zutaten:

Mittelkornreis 91,2 %, Austernpilze getrocknet 4,8%, Zwiebeln getrocknet, GutBehütet Würze (Tomaten, Pilze, Karotten, Wurzelpetersilie, Zwiebel, Lauch, Salz), Salz, Salbei.

Für die Zubereitung benötigen Sie noch:

2 Esslöffel Rapsöl,
625 ml Wasser oder 1/2 l Wasser
und 1/8 l Weißwein und ca. 2 Esslöffel
geriebenen Hartkäse (Parmesan)

Nährwertangabe pro 100g:

Brennwert: 1342 KJ/321 kcal

Fett: 0,6g

davon gesättigte

Fettsäuren: 0,2g

Kohlenhydrate: 69,0g

davon Zucker: 0g

Eiweiß: 6,6g

Salz (rechnerisch aus
Natrium): 2,0g

Trocken und lichtgeschützt lagern
Kann Spuren von Gluten enthalten.

Nettofüllmenge: **205g**

GUTES
AUS MEINER
REGION

Südoststeiermark



STEIRISCHES VULKANLAND

Mindestens haltbar bis:

Pilzrisotto
Kochzeit: 20 min.

Hergestellt für:

SO Fröhlich KG

Dietzen 45

8492 Halbenrain

Österreichisches

Erzeugnis

www.so-froehlich.at

ewald@so-froehlich.at

Anleitung:

2 EL Öl langsam in einem
Topf erhitzen. Die Risotto-
mischung hinzufügen. Sobald
der Reis glasig ist, einen
Teil der

Flüssigkeit hinzugießen,
umrühren und langsam
köcheln lassen. Nach und
nach Flüssigkeit dazugeben
und immer wieder umrühren.

Nach circa 20 min. das Ri-
sotto von der Platte nehmen
und den geriebenen
Hartkäse unterheben.

