

# SO-FRÖHLICH

SO, WIA I BIN!

## Zutaten:

Mittelkornreis 180g  
Schinkencrisps 20g  
Gewürzmischung 10g

Für die Zubereitung benötigen Sie noch:  
2 EL Butter  
1/16 l Weißwein (optional)  
550 ml Wasser  
2 EL geriebenen Hartkäse (Parmesan)

## Nährwertangabe pro 100g:

**Brennwert:** 1479 kJ/353 kcal

**Fett:** 3,2g

davon gesättigte

Fettsäuren: 1,1g

**Kohlenhydrate:** 69,0g

davon Zucker: 2,5g

**Eiweiß:** 12g

**Salz** 0,93g

Trocken und lichtgeschützt lagern  
Kann Spuren von Gluten enthalten.

Nettofüllmenge:

# 210g



Mindestens haltbar bis:

## Vulcanorisotto

**Kochzeit: 20 min.**

## SO Fröhlich KG

### Dietzen 45

### 8492 Halbenrain

Österreichisches Erzeugnis

[www.so-froehlich.at](http://www.so-froehlich.at)

[ewald@so-froehlich.at](mailto:ewald@so-froehlich.at)

## Anleitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Risottomischung dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Wasser aufgießen und immer wieder umrühren. Nach ca. 15 Minuten das Risotto von der Platte nehmen, den Hartkäse unterrühren und noch 5 Minuten ziehen lassen.

