

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT SELLERIE-RISOTTO

PRODUKTE

 4 PORTIONEN

 35 MIN

 MITTEL

2 Packungen Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

400 g Sellerie

100 g Rucola

1 große Zwiebel

20 g Cherrytomaten

300 g Arborio Reis

2 EL frische, italienische Kräuter

2 Knoblauchzehen

90 g Parmesan

800 ml Gemüsebrühe

Fenchel

Keine Lust auf ein übliches Risotto? Dann probiere unser vegetarisches Sellerie-Risotto-Rezept aus! Zubereitet mit unseren Garden Gourmet Spinat-Käse Knuspertaschen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Sauce zubereiten

Einen Schuss Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Reis bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Zwiebel leicht braun ist. Weißwein in die Mischung geben

2. Reis untermischen und anbraten

In der Zwischenzeit den Fenchel waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den frischen Kräutern zum Reis geben und warten, bis der Wein die Feuchtigkeit vollständig aufgesogen hat. Die Tomatenwürfel und die Brühe scheideweise dazugeben und mit der Zugabe der restlichen Brühe warten, bis die vorherige Brühe aufgesogen ist.

3. Spinat-Käse Knuspertaschen zubereiten

Währenddessen die Garden Gourmet Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung zubereiten. Den Reis bissfest kochen und die Hälfte des Parmesans unter das Risotto rühren.

4. Garnieren und servieren!

Das Risotto mit der Knuspertasche servieren und mit dem restlichen Parmesan und Pfeffer garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**