

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT SELLERIE-RISOTTO

ZUTATEN

 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

TIPPS

Garnierung

Verwende frischen Rucola, um das Risotto zu garnieren und eine angenehme, würzige Frische hinzuzufügen. Der Rucola sorgt nicht nur für eine geschmackliche Abwechslung, sondern bringt auch eine schöne grüne Farbe auf das Gericht, die das Risotto perfekt abrundet.

Keine Lust auf ein gewöhnliches Risotto? Dann probiere doch unser kreatives, vegetarisches Sellerie-Risotto-Rezept aus! Dieses Gericht wird mit unseren leckeren Garden Gourmet Spinat-Käse Knuspertaschen zubereitet, die dem Risotto eine herzhafte, knusprige Note verleihen. Die Kombination aus cremigem Risotto und den würzigen Knuspertaschen macht dieses Gericht zu einer besonders schmackhaften Alternative, die sowohl sättigend als auch voller Geschmack ist. Perfekt für alle, die Lust auf etwas Neues haben!

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 auf einem Teller anrichten und mit der knusprigen Spinat-Käse Knuspertasche servieren. Zum Schluss das Gericht mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer garnieren, um dem Ganzen noch eine zusätzliche Würze zu verleihen.

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