

SMOKEY PAPRIKA-RISOTTO mit Erbsen und gebratenen Kräuterseitlingen

 VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

SMOKEY PAPRIKA RISOTTO

- 4 Schalotten, fein geschnitten
- 2 EL KOTÁNYI Paprika geräuchert, scharf
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 60 ml KOTÁNYI Basilikum Öl
- 500 g Risottoreis
- 250 ml Weißwein, trocken
- Ca. 2 l Gemüsefond, lauwarm (vorbereitet)
- 200 g Parmesan, gerieben
- 100 g Butter
- 1 EL KOTÁNYI Oregano gerebelt
- 1 EL KOTÁNYI Basilikum gerebelt



KRÄUTERSEITLINGE

- 500 g Kräuterseitlinge
- 50 ml KOTÁNYI Bio-Sonnenblumen Öl
- 2 EL KOTÁNYI Petersilie geschnitten
- 200 g Erbsen

SONSTIGES

- Blutampferblätter
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer weiß (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

Für das Smokey Paprika-Risotto die fein geschnittenen Schalotten mit Paprika geräuchert, scharf und Knoblauch granuliert in Basilikum Öl anschwitzen. Risottoreis dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 5 Minuten weiter anschwitzen.

Risotto mit Weißwein ablöschen und mit etwas Gemüsefond aufgießen. Unter häufigem Rühren für weitere 15 bis 20 Minuten köcheln und dabei nach und nach den restlichen Gemüsefond untermengen.

Die Kräuterseitlinge halbieren, kreuzförmig einschneiden und in BIO Sonnenblumen Öl anbraten. Anschließend Erbsen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie geschnitten würzen.

Den geriebenen Parmesan, sowie die Butter, Oregano gerebelt und Basilikum gerebelt in das Risotto einrühren.

Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen anrichten und mit Blutampferblättern garnieren.

TIPP: Das Smokey Paprika-Risotto eignet sich auch wunderbar als Beilage für Fleisch- und Fischgerichte!



 HIER GEHT'S ZUM REZEPT



**KÜRBISKERN
KRÄUTERSCHNITZEL**
mit pikantem Paprika-Erdäpfelsalat



FAMILIENUNTERNEHMEN MIT SITZ IN ÖSTERREICH · PRODUKTION IN WOLKERSDORF IM WEINVIERTEL

Kotányi GmbH Johann Galler Straße 11 A-2120 Wolkersdorf T +43 (0) 2245 | 5300-0
info@kotanyi.com www.kotanyigourmet.com