



GOURMET



## PAPRIKA GERÄUCHERT, SCHARF

Entdecken Sie die neueste Ergänzung  
des umfangreichen KOTÁNYI Paprikasortiments

NEU



**GESCHMACK:** Paprika geräuchert, scharf zeichnet sich durch eine einzigartige Kombination aus Rauchgeschmack und Schärfe aus. Die reifen, roten Paprikaschoten werden über Eichenholz geräuchert und danach wie gewohnt zu Pulver vermahlen.

**VERWENDUNG:** Paprika geräuchert, scharf verleiht Eintöpfen, Gerichten der mexikanischen Küche, Chiligerichten sowie Currys eine besondere Note und eignet sich auch für Grillgerichte. Seine volle Färbung entfaltet Paprika mit Fett, allerdings darf Paprikapulver nicht zu stark angebraten werden, weil es sonst bitter wird.

**VERPACKUNG**  
400 ccm rePET-Dose

**ART.-NR.**  
749501

ENTDECKEN  
SIE UNSER  
KOMPLETTES  
PAPRIKA  
SORTIMENT



www.kotanyigourmet.com

# 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 | 53 00-0  
info@kotanyi.com | www.kotanyigourmet.com