



# Paprika Risotto

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (für 4 Personen):

4 Paprika, 250 g Reis, 4 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 200 ml Sojasahne, 1 Glas Pesto Rosso, 200 ml Wasser, 1 bisschen Öl, Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Den Reis in reichlich Salzwasser kochen. Die Paprika teilen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Den Reis abgießen. In eine Pfanne etwas Öl erhitzen und die Paprika und Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Reis und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Anschließend mit Sojasahne aufgießen.
3. Das Pesto hinzugeben und das Glas nochmals mit Wasser auffüllen und ebenfalls hinzugeben. Das Risotto final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit

