



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

Guten Appetit

