

Risotto mit Venere Reis

mit getrockneten Tomaten und Schweizer Kräutern



In der italienischen Poebene wird der schwarze Reis angebaut. Benannt nach der Liebesgöttin Venus, ist ein naturbelassener Vollkornreis von besonderem Charakter. Er wird schonend entspelzt, jedoch nicht geschält, wodurch seine wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Seine elegante schwarze Farbe ist vollkommen natürlich. Auch nach längerer Kochzeit überzeugt er mit angenehm knackigem Biss und einem fein nussigen Aroma. Ein Genuss für alle Sinne.

Zutaten: Italienischer Riso Venere, hausgemachte Gemüsebouillon 4% (Speisesalz, Karotten, Knoblauch, Liebstöckel, Blumenkohl, Lauch, Pastinaken, Peperoni, Sellerie, Hefeextrakt, Gewürze), Zwiebeln, Schnittlauch, Kräutermischung "Tessin", Gewürze.