Meisterfrost
Die feine Hausmannskost
EIN STEIRISCHES FAMILIENUNTERNEHMEN

RISOTTO AUS MEISTERHAND

Verfeinern Sie Ihr Meisterfrost Basis-Risotto!

NEU

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
Spargel, Kürbis, Steinpilze, Meeresfrüchte, Basilikum, Lachs, Rucola ...

www.meisterfrost.at

NEU

Meisterfrost
Die feine Hausmannskost
EIN STEIRISCHES FAMILIENUNTERNEHMEN

BASIS-RISOTTO

18 x 200 g

Zutaten:

Wasser, Risottoreis, Weisswein (enthält SULFITE), BUTTER, EMMENTALER 45% F.i.T., Rapsöl, Zwiebeln, Gemüsebouillon (jodiertes Meersalz [Meersalz, Kaliumjodat], Stärke, konzentrierter Gemüsesaft [Karotten, Zwiebeln], Karotten, Palmfett, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter, Kürbis, Lauch, Sonnenblumenöl, Knoblauch), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zubereitung:

Mikrowelle: Tiefgekühltes Risotto in ein passendes, mikrowellentaugliches Geschirr geben und mit 2 EL Wasser oder Bouillon beträufeln, anschließend je nach Leistung des Gerätes ca. 2 Minuten erwärmen.

Kochtopf/Pfanne: Das tiefgekühlte Risotto in eine passende, flache Pfanne/Topf geben, mit etwas Wasser oder Bouillon beträufeln und bei mittlerer bis starker Hitze einige Minuten kochen und gelegentlich umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das erwärmte Risotto umrühren und servieren.

Nährwerte:

100 g Tiefkühlprodukt enthalten:	
Energie	696 kJ / 166 kcal
Fett	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	2,8 g
Salz	1,3 g

www.meisterfrost.at