

Flottes Kartoffel-Risotto

Das neue Schne-frost Kartoffel-Risotto kann analog zum gelernten Reis-Klassiker als eigenständiges Gericht für die Tellermitte genutzt werden. Gerade als Hauptdarsteller zeigt das Kartoffel-Risotto seine ganze Vielfalt und bereichert vor allem auch das vegetarische Speisenangebot. Zusammen mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen entsteht z.B. ein modernes, vegetarisches Gericht, das Gäste überrascht und begeistert. Aber auch Garnelen, Lachs, Pilze, Spargel oder Erbsen passen zum neuen Kartoffel-Risotto ebenso gut wie

zum gelernten italienischen Klassiker. Darüber hinaus kann die neue Kartoffelspezialität auch als hochwertige Beilage (z.B. als Begleiter eines saftigen Flank-Steaks) eingesetzt werden. Die Zubereitung des Schne-frost Kartoffel-Risottos kann im Kombidämpfer oder Kochtopf erfolgen. Der Inhalt des Beutels ist flexibel portionierbar, so dass sich im Handumdrehen auch eine einzelne Portion zubereiten lässt. Dabei haben die kleinen Kartoffelwürfel von 5 x 5 mm eine spürbare Konsistenz und garantieren so ein authentisches Geschmacks-Erlebnis.



Foto: Schne-frost