



KARTOFFEL- RISOTTO

Als Klassiker in der Gastronomie gilt Risotto. Dass dafür nicht immer Reis die Basis sein muss, zeigt Das Schne-frost Kartoffel-Risotto, in dem sich kleine Kartoffelstückchen mit einer cremigen Sauce aus Schmand, Hartkäse und feinen Gewürzen miteinander verbinden. Es lässt sich auch, wie der Reis-Klassiker, als eigenständiges Gericht für die Tellermitte nutzen. Hier beweist es seine Vielfalt und bereichert das vegetarische Speisenangebot. So entsteht z.B. mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln, grünem Spargel und nussigen Pinienkernen ein modernes Gericht, das die Gäste überrascht. Die Zubereitung erfolgt im Kombidämpfer oder Kochtopf, der Inhalt der Beutel ist flexibel portionierbar. Das Kartoffel-Risotto wird auf der Anuga 2019 vorgestellt und ist ab Dezember erhältlich.

Weitere Informationen:

www.schne-frost.de

Die Produkte sind erhältlich im:
C & C, Großverbraucherservices