

# Risotto von der Knolle

## Kartoffel-Risotto von Schne-frost



Ein cremiges Risotto ist über die italienische Küche hinaus ein echter Klassiker in der Gastronomie. Für den Risotto-Genuss muss aber nicht immer Reis die Basis sein. Das Kartoffel-Risotto von Schne-frost basiert auf der in Deutschland besonders beliebten Knolle. Hier verbinden sich kleine Kartoffelstückchen von 5 x 5 mm mit einer cremigen Sauce aus Schmand, Hartkäse und feinen Gewürzen. Die Zubereitung kann im Kombidämpfer oder Kochtopf erfolgen. Der Inhalt des Beutels ist flexibel portionierbar, so dass sich schnell auch eine einzelne Portion zubereiten lässt.

