Risotto mit Bresc Pesto Verde und Parmigiano



Zutaten

10

- 1,5 kg Risottoreis
- 5 Schalotten, fein gehackt
- 5 Liter Gemüsebrühe
- 150 g Bresc Pesto Verde
- 250 g Parmesankäse, gehobelt
- 60 g Olivenöl
- 125 g Butter
- 10 Kirschtomaten und etwas Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Die Schalotte in Olivenöl anbraten. Den Risottoreis dazugeben und kurz anbraten. Nach und nach die heiße Brühe dazugeben und weiter rühren, bis der Reis gar und cremig ist. 3/4 des Käses, das Pesto und die Butter unterrühren. Mit dem restlichen Parmesan, den Tomaten und dem Basilikum garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grünes Pesto 1000g



Bresc Grünes Pesto 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000