

EIERSCHWAMMERLRISOTTO MIT SALAMI CHIPS UND „GLUND'NEN KAS“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

EIERSCHWAMMERL:	300 G
RISOTTOREIS GEKOCHT:	300 G
SALAMI:	10 SCHEIBEN GETROCKNET
GLUND'NEN KAS:	150 G
ZWIEBEL:	1 STÜCK
PETERSILIE:	20 G

EIERSCHWAMMERL ANSAUTIEREN MIT ZWIEBELN, KRÄUTER UND KNOBLAUCH,
 RISOTTO HINZUFÜGEN UND BUTTER UND KÄSE UND FOND EINARBEITEN ZU EINER SÄMIGEN KONSISTENZ
 DIE SALAMI IN SCHEIBEN SCHNEIDEN UND TROCKNEN,
 DEN GELUNDENEN KÄSE TEMPERIEREN UND ANBRATEN.
 ALLES ZUSAMMEN AUF EINEM TELLER SCHÖN ANRICHTEN.



**SICHERE
GASTFREUNDSCHAFT**

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICH

