

RECIPE IDEA

with frozen riced cauliflower

REZEPTVORSCHLAG

mit gefrorenem Blumenkohlreis



The vegetable solution



EN

Cauliflower Rice and Forest Mushroom Risotto

Ingredients – 6 🧑

Frozen:

- 900 g Forest Mushrooms
- 100 g Fried Sliced Onions
- 1 kg Cauliflower Rice
- 25 g Spring Onions

Other:

- 100 g Parmesan Cheese or Grana Padano (Grated of Flaked)
- 125 g Full Fat Cream Cheese
- 25 g Mushroom Bouillon
- Salt and Pepper to Season

Method

In a pan combine the Forest Mushrooms, Onion Slices and Mushroom Bouillon, heat gently until defrosted.

When warm add the Cream Cheese and Parmesan Cheese, Stir until the Cream Cheese has melted and formed a sauce. Add the Cauliflower Rice and stir until everything is hot.

Add the Spring Onions and adjust the seasoning if needed. Ensure that the food is cooked through and piping hot before serving.

DE

Risotto von Blumenkohlreis mit Champignons

Zutaten – 6 🧑

Gefroren:

- 900 g Waldpilzmischung
- 100 g frittierte Zwiebelscheiben
- 1 kg Blumenkohlreis
- 25 g Frühlingszwiebel

Sonstige Zutaten:

- 100 g geriebener Parmesan oder Grana Padano
- 125 g Rahmkäse
- 25 g Champignonfond
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Waldpilzmischung und die frittierten Zwiebelscheiben in der Pfanne anbraten, Champignonfond ablöschen.

Nach dem Erwärmen den Parmesankäse und den Rahmkäse hinzugeben. Wenn der Rahmkäse vollständig aufgenommen und der Parmesankäse geschmolzen ist, können Sie den Blumenkohlreis hinzugeben.

Auf kleiner Flamme kochen lassen, bis alles richtig warm ist.

Nach Geschmack würzen. Zum Schluss mit Frühlingszwiebeln garnieren.