



## **Risotto provençale a la périgord**

### **Provenzalisches Trüffelrisotto**

#### **Zutaten für 2 Personen:**

1 Glas Risotto à la Périgord,  
0,5 Glas Provence-Salsa,  
1 EL Rouille Dip,  
100ml trockener Weißwein,  
4 EL Kräuter der Provence auf Olivenöl,  
2–3 EL Zitrone-Lavendel-Crema-Essig.

#### **Zubereitung:**

Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Risotto zu dem heißen Öl geben und 1–2 Minuten anschwitzen lassen. Langsam in kleinen Mengen den Wein oder Wasser zugießen und immer darauf achten, dass der Sud am Köcheln bleibt.

Den Essig und die Kräutermischungen hinzugeben und für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Aufpassen, dass das Risotto nicht zu trocken wird und immer wieder Wasser (Wein) nachgeben und umrühren, bis der Reis bissfest ist.

Wahlweise gewürfelte Paprikaschoten und Zucchinistücke ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben und zum Schluss etwas gehobelten Parmesan untermischen.

*geschmack erleben.*