

Ostermenu à la «Vegan for Love»



Tessiner Risotto al Merlot mit Erbsen-Crème

Hauptgang, 4 Portionen



Erbsen-Crème

250 g gekochte Erbsen
 ½ Zehe Knoblauch, gepresst
 1 EL Wasser
 1 EL Olivenöl
 wenig Zitronensaft
 Salz und Pfeffer nach
 Geschmack

Unter ständigem Rühren den Wein zugeben und umrühren. Der Wein muss vollständig verkochen.

Bei mässiger Hitze innert zirka 20 Minuten nach und nach kochende Gemüsebrühe dazugießen, bis der Reis gar ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG

Risotto

Zwiebel fein hacken und in der Margarine/dem Öl anbraten.

Den Reis dazugeben und einige Minuten mitbraten.

Erbsen-Crème

Alle Zutaten mixen und das Risotto mit der Crème servieren.

En Guete!

ZUTATEN

Merlot-Risotto

500 g Risotto (Tessiner Risotto-Reis, sonst Arborio oder Vialone)
 4 Gläser veganer Tessiner Merlot, Selezione D'OTTOBRE Merlot Ticino DOC Matasci fratelli
 1,2 l Gemüsebrühe
 100 g Margarine oder Öl
 2 Zwiebeln
 Salz, Pfeffer

VEGAN FOR LOVE – aus Leidenschaft

Verkauf von veganen Backwaren und hausgemachten Teigwaren. Auch im Online-Shop erhältlich. Nach Möglichkeit Catering-Service und Home-Cooking-Anlässe. Sabina und Salvatore kochen mit Leidenschaft und Überzeugung vegan und bewusst mit und für die Region.

Mit den Einnahmen aus den Verkäufen der Back- und Teigwaren werden Spenden für den Tierschutz getätigt.

Kontakt: Sabina@cardello.ch oder über das Kontaktformular auf: www.vegan-for-love.ch

Mehr Informationen: www.vegan-for-love.ch