1A+1B

Vegetarisch

Gefüllter Portobello mit Trüffelrisotto

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Den Reis ca. 15 Minuten in reichlich Wasser kochen. In der Zwischenzeit die Portobellos aushöhlen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Ca. 10 Minuten mit der gewölbten Seite nach oben im Ofen backen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel ca. 2 Minuten andünsten. Die Zucchinistücke hinzufügen und 5 Minuten mitbraten. Den Herd ausschalten und mit Reis, Frischkäse und Trüffeltapenade zu einem Risotto vermengen. Die Portobellos mit dem Risotto füllen und mit frischer Petersilie garnieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle sojarijst
- [ ] 2 kleine Portobellos
- [ ] 50 g Zucchini in sehr kleinen Stücken
- [ ] ¼ rote Zwiebel, gewürfelt
- [ ] 1 TL Trüffeltapenade
- [ ] 2 EL Frischkäse light
- [ ] 1½ Olivenöl
- [ ] Frische Petersilie