



Risotto mit Pilzen und Kirschtomaten

und würzig-feinem Erdnusspesto



30-40min



3-4 Personen

Um die Welt in 80 Tagen? Mit uns geht's viel schneller! Die Geschmacksreise startet in Italien, wo wir Risottoreis, braune Champignons und fruchtige Kirschtomaten in unseren Reisekoffer packen. Nach einer Drittelrunde um den Globus kommen wir recht ausgehungert in Südostasien an und verfeinern unser cremiges Risotto mit einem duftenden Pesto aus Thai-Basilikum, Erdnüssen und Knoblauch. Hmm, so riecht der Duft der Welt!

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Schalotten
- 40g Thai-Basilikum
- 400g Risottoreis
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 Päckchen Balsamicocreme ¹²
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 500g Kirschtomaten

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5),
Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid
und Sulphite (12). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 849kcal, Fett 40.2g,
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 20.0g



4. Pesto pürrieren

2. Risotto ansetzen

5. Pilze braten

3. Risotto kochen

6. Tomaten braten

Die Pfanne auswaschen und die **Kirschtomaten** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis sie aufplatzen. Das **Pesto** in das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Pilze** und die **Kirschtomaten** auf dem **Risotto** anrichten, mit dem **restlichen Thai-Basilikum** und dem **Käse** garnieren und servieren.