



Risotto mit Pilzen und Kirschtomaten

und würzig-feinem Erdnusspesto



30-40min



2 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 ⁹
- 1 Schalotte
- 20g Thai-Basilikum
- 200g Risottoreis
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 250g Kirschtomaten

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5),
Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 928kcal, Fett 47.9g,
Kohlenhydrate 103.8g, Eiweiß 20.1g



Die **1/2 des Brühgewürzes** in 800ml heißem Wasser auflösen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln, dann **3/4 der Schalottenwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-4Min. glasig anschwitzen. Inzwischen das **Thai-Basilikum** von den Stängeln zupfen, **einige Blätter** für die Garnitur beiseitelegen.



Den **Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten, dann 2EL hellen Essig einrühren. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



Den **Reis** nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit er nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.
Den **Käse** fein reiben. Das **Thai-Basilikum**
mit dem **Knoblauch, 2/3 des Käses**, den
Erdnüssen, 2EL Olivenöl und 1TL hellem
Essig in einem hohen Gefäß mit einem
Stabmixer cremig pürieren. Ggf. löffelweise
Wasser zufügen, bis die gewünschte
Konsistenz erreicht ist. Das **Pesto** mit Salz
und Pfeffer abschmecken.



Die **restlichen Schalottenwürfel** mit 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann die **Pilze** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und 3-4Min. mitbraten. Mit der **Granatapfelmelasse** und der **Sojasauce** ablöschen, 1TL Zucker zugeben und 2-3Min. karamellisieren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen.



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.