



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 braune 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 882kcal, Fett 44.0g,
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 20.0g



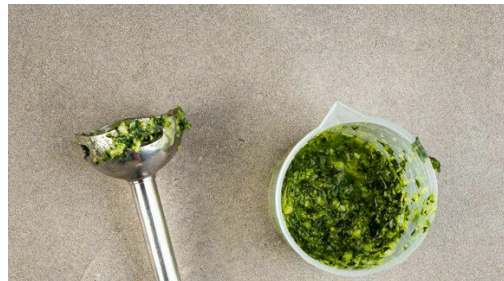
Die **1/2 des Brühgewürzes** in 1,5L Wasser auflösen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln, dann **2/3 der Schalottenwürfel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-4Min. glasig anschwitzen. Inzwischen das **Thai-Basilikum** von den Stängeln zupfen und **einige Blätter** für die Garnitur beiseitelegen.



Den **Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten, dann 3EL 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**, 4EL Olivenöl und 1EL 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 2EL Olivenöl in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann die **Pilze** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und 3-4Min. mitbraten. Mit der **Balsamicocreme** und der **Sojasauce** ablöschen, 2TL 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.