



## Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Denn dieses sättigende Gericht ist der Inbegriff der häuslichen Küche Italiens und perfektes Comfort Food! Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Diese vegane Variante mit Kirschtomaten und Champignons wird begleitet ...

## Was du von uns bekommst

- Risottoreis
- Knoblauch
- Zwiebel
- Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- Babyspinat
- Verjus
- Kirschtomaten
- Walnusskerne <sup>15</sup>
- frisches Basilikum
- braune Champignons

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Messbecher
- Kochtopf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 600kcal, Fett 20.5g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 15.0g



**1. Gemüse schneiden**

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von Schmutz befreien und vierteln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. 1,5L Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen und den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



**4. Pilze braten**

Die **Pilze** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze ca. 5-8Min. anbraten, bis die **Pilze** zusammenfallen und Flüssigkeit abgeben. Die letzten 1-2Min. den **Knoblauch** zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**2. Risotto ansetzen**

Den **Reis** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl ca. 1Min. glasig dünsten. Mit Verjus ablöschen, dann nach und nach mit **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbringt. Diesen Vorgang ca. 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Mit Salz abschmecken.



**5. Risotto mischen**

Das **Pesto** unter den fertigen **Reis** mischen, dann die **gebratenen Pilze** und die **Kirschtomaten** unterheben.



**3. Pesto zubereiten**

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. **1 Handvoll Spinat** für später zur Seite legen, den **restlichen Spinat** mit dem **Basilikum**, den **Walnüssen** und 2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Spinatpesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Salat mischen**

Den beiseitegelegten **Spinat** mit 1EL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen und als **Salat** zum **Risotto** servieren.