



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 ...

- Risottoreis
- Knoblauch
- Zwiebel
- Gemüsebrühwürfel ⁹
- Babyspinat
- Verjus
- Kirschtomaten
- Walnusskerne ¹⁵
- frisches Basilikum
- braune Champignons

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

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

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



1. Gemüse schneiden



4. Pilze braten

4. Pilze braten



2. Risotto ansetzen

2. Risotto ansetzen



5. Risotto mischen

5. Risotto mischen



3. Pesto zubereiten

3. Pesto zubereiten



6. Salat mischen

6. Salat mischen

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