



## Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Probiere es aus mit dieser leckeren veganen Variante mit fruchtigen Kirschtomaten, gebratenen Champignons und einem feinen Spinat-Walnuss-Pesto. So schmeckt bestes italienisches Comfortfood!

- 500g Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz

- 400g Risottoreis
- 10g Basilikum
- 300g Babyspinat
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

**Allergene**  
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 730kcal, Fett 32.2g,  
Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 15.7g



Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L Wasser heißem Wasser auflösen.



Den **Reis** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbrennt und die **Brühe** gleichmäßig aufsaugt. Den Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** sämig, aber noch bissfest ist. Mit Salz abschmecken.



Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. **2 Handvoll Spinat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** mit dem **Basilikum**, den **Walnüssen**, 3EL Olivenöl und 1EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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



Das **Pesto** unter das **Risotto** mischen, dann die **Kirschtomaten** und die **Pilze** unterheben. **Tipp:** Wer mag, kann das **Risotto** noch mit etwas veganer Margarine verfeinern.



Den beiseitegelegten **Spinat** mit 1EL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und als **Salat** mit dem **Risotto** servieren.