



Spinat-Risotto mit Speck

und frischem Basilikum



20-30min



2 Personen

Heute gibt es ein Risotto mit herhaftem Speck und frischem Babyspinat in deiner Box! Der cremige Reis wird mit Verjus abgelöscht: ein Saft, der aus unreifen Trauben gepresst wird. Die säuerliche Note ist milder als Essig und passt daher besonders gut zum Abschmecken deines heutigen Abendessens!

Was du von uns bekommst

- Frischer Basilikum
- 1 Päckchen Verjus
- 1 Packung Speck
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Risotto Reis
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf

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

Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 895kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 123.8g, Eiweiß 30.5g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



2. Brühe vorbereiten

In einem Wasserkocher 600ml Wasser aufkochen und den **Brühwürfel** darin auflösen lassen.



3. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** mit einer Küchenreibe fein reiben.



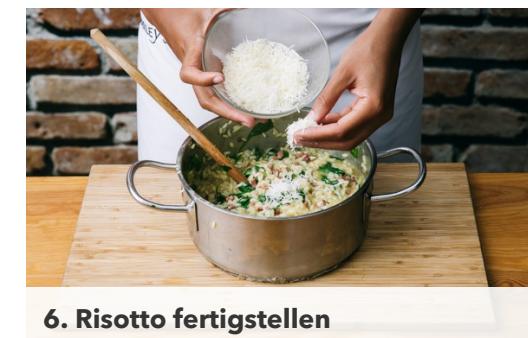
4. Speck anbraten

Nun den **Speck** mit 1EL Olivenöl in einem mittleren Topf ca. 2-3Min. kross anbraten, dann die **Zwiebel** hinzugeben und ca. 1Min. weiter dünsten.



5. Risotto ansetzen

Den **Reis** zu den **Speck-Zwiebeln** hinzufügen, alles mit dem **Verjus** ablöschen und nach und nach die **Brühe** unter Rühren hinzufügen. Die Hitze reduzieren und den **Reis** unter gelegentlichem Rühren für ca. 18-20Min. köcheln lassen, bis er gar ist.



6. Risotto fertigstellen

Inzwischen die Blätter des **Basilikums** vom Stängel zupfen. Sobald der **Reis** gar ist, den **Käse** und **Spinat** unterheben, das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Basilikum** garniert servieren.