



## Steinpilz-Risotto

mit Salat und Kürbiskernöl



30-40min



2 Personen

Wer kann bei Risotto schon widerstehen? Noch viel weniger, wenn wir den italienischen Klassiker mit gemischten Pilzen kochen und mit viel Parmesan so richtig cremig rühren. Dazu gibt es Salat, verfeinert mit nussigem Kürbiskernöl. Du wirst begeistert sein!

## Was du von uns bekommst

- 9
- 7

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Kochtopf
- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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 730kcal



### 1. Pilze vorbereiten

700ml Wasser kochen. Getrockneten Pilze darin einweichen. Frische Pilze mithilfe einer Pilzbürste oder Küchenkrepp von evtl. Dreck befreien und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.



### 4. Pilze anbraten

Inzwischen große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Frische Pilze ca. 5Min. goldbraun braten bis die evtl. entstandene Flüssigkeit verdampft ist.



### 2. Zutaten vorbereiten

Zwiebel schälen und fein hacken. Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Blätter des Estragon fein hacken. Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.



### 5. Risotto fertigstellen

Sobald Risotto-Flüssigkeit verdampft ist, nach und nach etwas Einweichwasser zugießen, unter Rühren verkochen bis der Reis bissfest ist. Evtl. nicht die gesamte Brühe verwenden. Pilze, Estragon, Butter, 1/2 Käse, 1EL Zitronensaft unterheben, würzen.



### 3. Risotto kochen

Topf oder Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Zwiebel und Sellerie glasig anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Eingeweichte Pilze und ca. 1/3 des Einweichwassers sowie 1TL Zitronenschale zugeben und unter Rühren verkochen lassen.



### 6. Salat mischen

Salat in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbiskernöl, 1EL Öl, 1EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und Salat damit vermengen. Risotto anrichten, restlichen Parmesan darüber streuen. Mit Salat servieren.