



Haselnuss-Pilz-Risotto

mit krossen Petersilienblättern



30-40min



3-4 Personen

Moment ... Petersilie? Frittiert? Oh ja! Das Power-Kraut peppt nicht nur gehackt, gepflückt oder püriert unsere Gerichte auf. Heute werden die Blätter in der Pfanne angeknuspert und sind das raffinierte Topping auf diesem cremigen Steinpilzrisotto mit gebratenen Austernpilzen und Kräuterseitlingen.

Was du von uns bekommst

- 25g frische Petersilie & Thymian
- 1 Packung gemischte Pilze
- 1 Päckchen Verjus
- 1 Knoblauchzehe
- 60g Hartkäse ^{3,7}
- Risottoreis
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Päckchen Haselnusskerne ¹⁵
- Risottoreis

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 605.0kcal, Fett 20.9g, Eiweiß 18.9g, Kohlenhydrate 83.2g



1. Steinpilze einweichen

1,5L Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen. Die **getrockneten Steinpilze** in 200ml kochendem Wasser einweichen. Den **Brühwürfel** in 1,3L heißem Wasser auflösen. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben.



2. Kräuter vorbereiten

Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und grob hacken. Die **Petersilienblätter** abzupfen und beiseitelegen, die **Stängel** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Steinpilze** aus dem Wasser nehmen und fein hacken, das **Steinpilzwasser** aufbewahren.



3. Risotto ansetzen

In einer großen, tiefen Pfanne den **Knoblauch**, den **Thymian**, die **Petersilienstängel** und den **Reis** in 1EL Olivenöl ca. 1Min. auf mittlerer Hitze anschwitzen. Mit **Verjus** und **Steinpilzbrühe** ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach unter Rühren die **Brühe** hinzufügen und einkochen lassen, bis der **Reis** bissfest und sämig ist, das dauert ca. 18-20Min.



4. Pilze schneiden

Die **frischen Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern. Die **Champignons** vierteln, die **Kräuterseitlinge** in feine Scheiben schneiden, die **Austernpilze** in mundgerechte Stücke zerteilen.



5. Petersilie frittieren

In einer zweiten Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Petersilienblätter** darin kurz knusprig anbraten. Sobald die **Petersilie** anfängt, sich zu verfärben, aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Fett auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Pilze anbraten

Die **frischen Pilze** in die noch heiße Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 2-3Min. goldgelb anbraten. Die **Nüsse** hinzufügen und mit Pfeffer würzen. Die **Steinpilze** und **2/3 des Käses** unter das **Risotto** heben. Das **Risotto** mit den **gebratenen Pilzen** anrichten und mit der **Petersilie** und dem restlichen **Käse** garniert servieren.