



Brokkoli-Basilikum-Risotto

mit überbackenen Käse-Austernpilzen



30-40min



3-4 Personen

Der Austernpilz hat einen großen, muschelförmigen Hut und wächst in einer büschelförmig angeordneten Kolonie, die sehr an einer Austernbank erinnert - so einfach lässt sich manchmal ein Pilz benennen! Und mit Hartkäse im Ofen gebacken zu einem dampfenden Risotto mit Brokkoli serviert, schmeckt er auch noch ganz hervorragend! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Butter
- Frischer Basilikum
- 1 Packung Austernpilze
- 1 Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Risottoreis
- 4 italienische Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

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 620kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 66.2g, Eiweiß 19.6g



1. Brokkoli reiben

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den **Brokkolikopf** grob raspeln, den **Stamm** schälen und ebenfalls grob hobeln. Die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. Die **Schale der Zitrone** abreiben und **eine Hälfte** entsaften, die **zweite Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Pilze vorbereiten

Inzwischen den **Käse** reiben. Die Enden der **Pilze** abschneiden und in kleine Stücke zupfen.



2. Zwiebeln anbraten

In einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze 1-2EL Olivenöl erwärmen und die **Zwiebeln** für ca. 3-4Min. farblos anbraten. Inzwischen 1,2L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und den **Brühwürfel** darin auflösen.



5. Pilze anbraten

Die **Pilze** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mischen. Mit **1/3 des Käses** bestreuen und für ca. 10-12Min. im Ofen rösten, bis der **Käse** goldbraun ist.



3. Risotto ansetzen

Den **Zitronenabrieb** und den **Reis** zu den **Zwiebeln** hinzufügen und für ca. 1Min. mitrösten, dann nach und nach mit **Brühe** ablöschen und einrühren. Sobald die **Hälfte der Brühe** aufgebraucht ist, den **gehobelten Brokkoli** untermischen und wieder nach und nach die **Brühe** einrühren, das dauert insgesamt ca. 18-20Min.



6. Risotto fertigstellen

Sobald der **Reis** bissfest ist, das **Risotto** von der Hitze nehmen und die **1-2EL Zitronensaft, Butter** und **restlichen Käse** untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 5Min. ruhen lassen. Den **Basilikum** vom den Stängeln zupfen, grob hacken und mit 1-2EL Olivenöl mischen. Das **Risotto** mit **Austernpilzen, Zitronenspalten** und **Basilikumöl** servieren.