



## 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 <sup>9</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Butter
- Frischer Basilikum
- 1 Packung Austernpilze
- 1 Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Risottoreis
- 4 italienische Hartkäse <sup>7</sup>

## 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.