



## Pilzrisotto mit Topinambur

verfeinert mit Trüffelöl und Haselnüssen



40-50min



2 Personen

Kennst du Topinambur? Auch Jerusalem-Artischocke genannt, ist es das nussig schmeckende Wurzelgemüse, das heute mit Champignons und Haselnüssen auf deinem cremigen Reis glänzt. Aber auch im Risotto steckt eine Menge köstlicher Aromen: Frische Zitrone und Petersilie, feines Trüffelöl und natürlich viel Käse geben deinen Geschmacksknospen einen guten Grund, auch im Winter zu blühen!

## Was du von uns bekommst

- 1 Topinambur
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 250g Champignons
- 25g blanchierte Haselnusskerne<sup>3</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse<sup>1,2</sup>
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Allergene

Eier (1), Milch (2), Nüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Topinambur** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Brühgewürz** in 750ml Wasser auflösen. 1EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen.



### 2. Reis kochen

Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



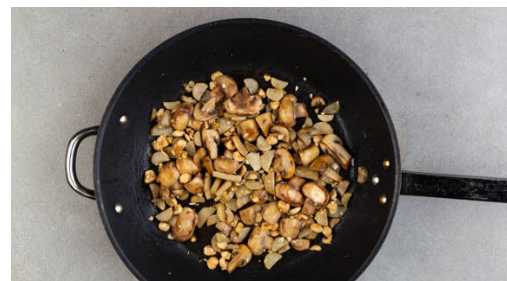
### 3. Gemüse anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Pilze** und die **Topinambur** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 10Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Das **Gemüse** beim Braten gleichmäßig in der Pfanne verteilen, damit es rundum bräunt und schnell gart.



### 4. Zutaten vorbereiten

Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden, **einige Blätter** für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **½ der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



### 5. Nüsse mitbraten

Den **Knoblauch** und die **Haselnüsse** in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und ca. 5Min. mitbraten, bis die **Haselnüsse** goldbraun sind.



### 6. Risotto verfeinern

Das **Risotto** mit **2TL Zitronensaft oder mehr**, der **Zitronenschale**, der **gehackten Petersilie**, dem **Trüffelöl**, der **½ des Käses** und 1 Prise Pfeffer verfeinern. Auf tiefe Teller verteilen, die **Pilze** und die **Topinambur** darauf anrichten, mit dem **restlichen Käse** und der **übrigen Petersilie** garnieren und servieren.