



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

15

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter⁷
- 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 (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 102.5g, Eiweiß 21.4g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Topinambur** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Brühgewürz** in 800ml 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.



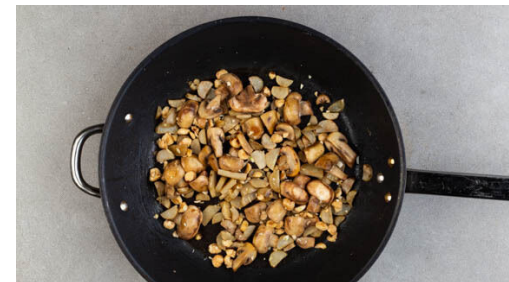
3. Gemüse anbraten

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.