



Pilzrisotto mit Topinambur

verfeinert mit Trüffelöl und Haselnüssen



40-50min



3-4 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

- 2 Topinamburen
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 500g Champignons
- 50g blanchierte Haselnusskerne

15

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

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer 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 747kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 100.9g, Eiweiß 19.5g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Topinamburen** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,5L Wasser auflösen. 1EL Butter in einem großen 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.



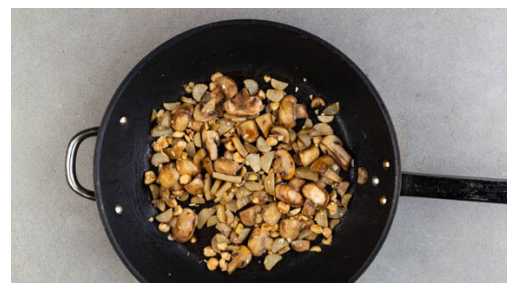
3. Gemüse anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Pilze** und die **Topinambur** in einer großen Pfanne mit 3EL Butter und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 10-15Min. 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 **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



5. Nüsse mitbraten

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



6. Risotto verfeinern

Das **Risotto** mit **1EL 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 **Topinamburen** darauf anrichten, mit dem **restlichen Käse** und der **übrigen Petersilie** garnieren und servieren.