



## Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Probiere es aus mit dieser leckeren veganen Variante mit fruchtigen Kirschtomaten, gebratenen Champignons und einem feinen Spinat-Walnuss-Pesto. So schmeckt bestes italienisches Comfortfood!

- 500g braune Champignons
- 500g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 20g Basilikum
- 200g Babyspinat  
(ungewaschen)
- 50g Walnusskerne <sup>1</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

**Allergene**  
Schalenfrüchte (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 730kcal, Fett 32.2g,  
Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 15.7g



#### 4. Pilze braten

## 2. Risotto kochen

## 5. Risotto fertigstellen

### 3. Pesto zubereiten

## 6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**