



## Champignon-Steinpilz-Risotto

mit Salat von zweierlei Bete



30-40min



3-4 Personen

Wir sind riesige Risottofans! Heute geben wir dem lecker-cremigen Reisgericht durch frische Champignons und getrocknete Steinpilze ein herrlich rustikales Aroma. Dazu servierst du einen würzig-knackigen Salat mit zweierlei Bete – der ist so richtig schön sonnig bunt, das Auge isst schließlich mit! Mmmh, wir freuen uns schon, endlich loszulöffeln ...

## Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Päckchen Steinpilzpulver
- 3 Rote Beten
- 2 gelbe Beten
- 3 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 621kcal, Fett 12.3g, Kohlenhydrate 107.0g, Eiweiß 17.9g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen, die **Blätter** und die **Stängel** separat fein schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,7L heißem Wasser auflösen.



4. Salat zubereiten

Inzwischen die **Beten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Mit 4EL Essig, 1½TL Zucker und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.



2. Pilze braten

Die **Pilze**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Petersilienstängel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Risotto kochen

Den **Reis** und das **Steinpilzpulver** zum Gemüse in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-22Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** und 1EL Butter in das **Risotto** rühren. Das **Risotto** auf Teller verteilen, nach Belieben mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Bete-Salat** servieren.