



Champignon-Steinpilz-Risotto

mit Salat von zweierlei Bete



30-40min



2 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

- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 2 Rote Beten
- 1 gelbe Bete
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter⁷
- 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 683kcal, Fett 16.4g, Kohlenhydrate 110.6g, Eiweiß 20.1g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen, die **Blätter** und die **Stängel** separat fein schneiden. Das **Brühgewürz** in 1L 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 2EL Essig, 1TL 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 1TL Butter in das **Risotto** rühren. Das **Risotto** auf Teller verteilen, nach Belieben mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Bete-Salat** servieren.