



Trüffelrisotto mit herzhafter Rindswurst

überbacken in Portobello-Pilzen, dazu Rucola



ca. 40min



2 Personen

Erwecke den Gourmetkoch in dir und überrasche dich und deine Fans mit einem besonders raffinierten Rezept! Die Portobello-Pilze füllst du ganz elegant mit einem Risotto, dessen exquisites Aroma durch feine Stückchen gebratener Rindswurst und Trüffelöl abgerundet wird. Was könnte diese Komposition noch toppen? Richtig, du überbackst die Pilze im Ofen mit flockigen Panko-Krumen und schmelzendem Käse. Mmmmmh!

- 2 Portobello-Pilze
- 2 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Bund Radieschen
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 10g Basilikum
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 50g Rucola

- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backöfen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 885kcal, Fett 39.7g,
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 34.2g



4. Risotto verfeinern

2. Wurst braten

5. Pilze füllen

3. Risotto ansetzen

6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**