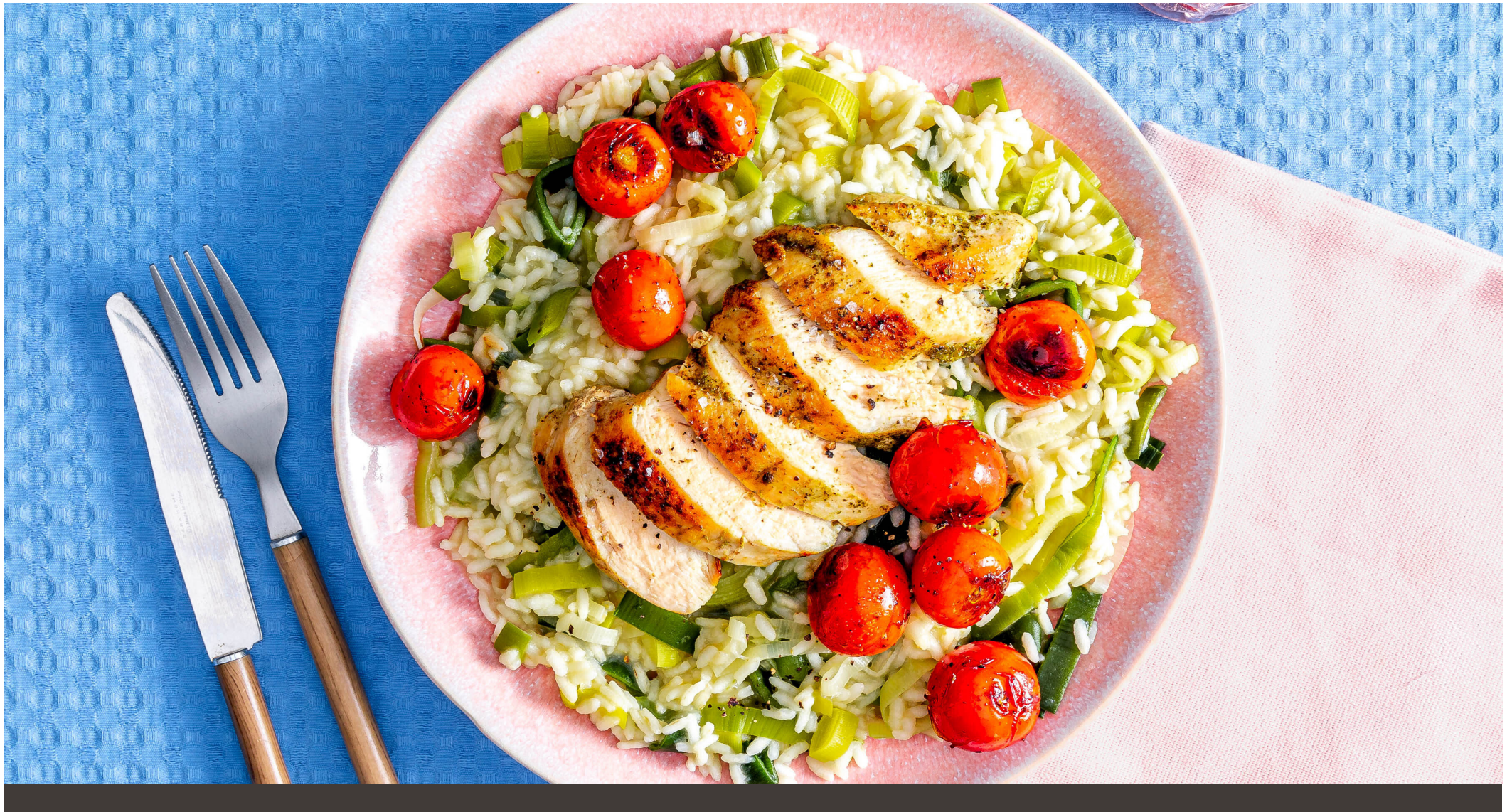




V1: Basilikumhähnchen auf cremigem Risotto

mit Lauch und gebratenen Kirschtomaten

Heute bringen wir dir Italien pur auf den Teller, und wir meinen nicht nur die Farben: Es gibt - stilvoll in Grün, Weiß und Rot - zarten Lauch in cremig-sämigem Risotto und aromatisch geschmurgelte Tomätchen. Als Star der Vorstellung empfiehlt sich saftiges Hähnchenbrustfilet, fein gehüllt in einen Hauch Basilikum. Viva Italia!



30-40min



3-4 Personen

- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Stangen Lauch
- 400g Risottoreis
- 2 Päckchen Basilikumcreme
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 500g Kirschtomaten

- 2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und Pfeffer

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 29.5g,
Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 38.1g



1. Reis und Lauch anbraten

4. Fleisch und Tomaten garen

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten, bis es leicht gebräunt ist, dann die Hitze reduzieren. Die **Kirschtomaten** zugeben und alles abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-12Min. garen, bis die **Kirschtomaten** weich werden und die Haut aufplatzt und das **Fleisch** gar ist.



2. Risotto kochen

A close-up photograph of a single, thick scallop. The scallop is seared, showing a golden-brown, slightly charred exterior. The interior is a pale, tender white. It is resting on a plain white surface, which appears to be a plate or a piece of parchment paper. The lighting is soft, highlighting the texture of the sear.

5. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und leicht schräg in Tranchen schneiden.



3. Fleisch verfeinern

6. Tomaten verfeinern

Das **Risotto** mit 2EL Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2TL Balsamicoessig und je 2 Prisen Salz und Pfeffer unter die **Kirschtomaten** rühren. Nach Belieben die **Kirschtomaten** mit dem **Risotto** vermengen oder die **Kirschtomaten** mit dem **Fleisch** auf dem **Risotto** anrichten und servieren.