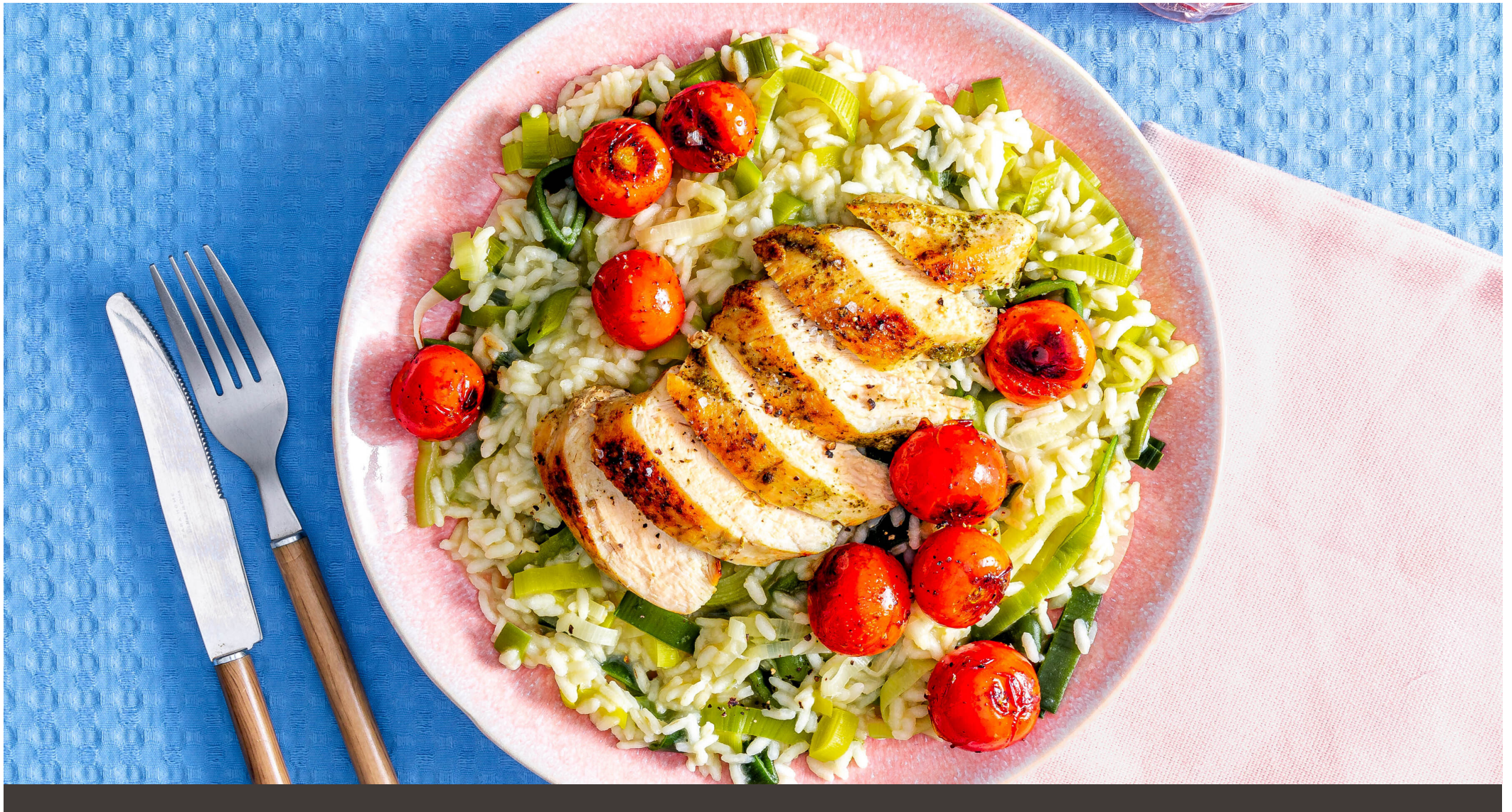




V2: Basilikum-Bio-Hähnchen auf Risotto

mit Lauch und gebratenen Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

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 Bio-Hähnchenbrustfilet, fein gehüllt in einen Hauch Basilikum. Viva Italia!

- 2 Päckchen Hühnerbrühwürst
- 2 Stangen Lauch
- 400g Risottoreis
- 3 Päckchen Basilikumcreme
- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustfilet
- 500g Kirschtomaten

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

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 879kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 58.2g



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

Nach und nach mit der **Brühe** ablöschen, dabei stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang ca. 22Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist, ggf. esslöffelweise Wasser zugeben. Das **Risotto** abgedeckt 2-3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Fleisch schneiden

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



3. Fleisch verfeinern

Die **Basilikumcreme** mit 2 Prisen Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und gründlich mit der **Basilikumcreme** einreiben.



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.