



Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



2 Personen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Probiere es aus mit dieser leckeren veganen Variante mit fruchtigen Kirschtomaten, gebratenen Champignons und einem feinen Spinat-Walnuss-Pesto. So schmeckt bestes italienisches Comfortfood!

- 250g braune Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 15g Basilikum
- 100g Babyspinat
- 25g Walnusskerne ¹⁵

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Allergene
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 761kcal, Fett 34.8g,
Kohlenhydrate 96.4g, Eiweiß 15.9g



4. Pilze braten



5. Risotto fertigstellen



6. Salat zubereiten

Den **beiseitegelegten Spinat** mit 2TL Olivenöl, 1TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und als **Salat** mit dem **Risotto** servieren.