



Champignon-Tomaten-Risotto

mit Verjus und geriebenem Käse



30-40min



3-4 Personen

Wenn das Leben dir unreife Trauben gibt, mach doch Verjus daraus! Der gepresste Saft gibt Gerichten wie Zitronensaft oder Essig eine saure Note, hat aber im Vergleich zu Essig ein süßeres, sanfteres Aroma. Verjus wird sogar eine beruhigende Wirkung auf Magen und Verdauung nachgesagt. In diesem Risotto kommt alles lecker-schmackhaft mit saftigen Kirschtomaten, Selleriewürfeln und Pilzen zusammen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Champignons
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 400g Risottoreis
- 2 Päckchen Verjus
- 20g frische Petersilie
- 1 Packung Kirschtomaten
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 543kcal, Fett 13.3g, Kohlenhydrate 86.4g, Eiweiß 17.3g



1. Gemüse schneiden

In einem Wasserkocher 1,2L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Den **Sellerie** längs halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Brühe ansetzen

Den **Brühwürfel** in einem Messbecher mit dem heißen Wasser aus dem Wasserkocher übergießen und auflösen.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Sellerie**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten.



4. Risotto kochen

Den **Risottoreis** unterrühren und kurz mitbraten, dann mit dem **Verjus** ablöschen. Die **Brühe** nach und nach angießen. Dabei kontinuierlich rühren, bis der **Reis** die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat und durchgegart ist, das dauert ca. 18-20Min. Ggf. mehr Wasser hinzufügen, bis das **Risotto** die gewünschte Konsistenz hat.



5. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** fein reiben.



6. Risotto fertigstellen

Die **Petersilie**, die **Tomaten** und den **Käse** unter das **Risotto** mischen. Das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.