



Basilikumhähnchen auf cremigem Risotto

mit Lauch und gebratenen Kirschtomaten



30-40min



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

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 200g geschnittener Lauch
- 200g Risottoreis
- 1 Päckchen Basilikumcreme
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 250g Kirschtomaten

- 1EL Butter ¹
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²
- Salz und Pfeffer

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 30.1g,
Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 38.8g



1. Reis und Lauch anbraten

2. Risotto kochen

A photograph of a single, irregularly shaped, light brown, textured object, possibly a piece of wood or bark, resting on a white surface. The object has a rough, fibrous texture and a somewhat elongated, irregular shape. It is positioned in the center of the frame, with a plain white background.

3. Fleisch verfeinern

4. Fleisch und Tomaten garen

A close-up photograph of a single, small, golden-brown fried chicken drumstick. The drumstick is positioned horizontally in the center of the frame, resting on a plain white surface. It has a crispy, textured exterior and a visible joint. The background is a neutral, light gray.

5. Fleisch schneiden

6. Tomaten verfeinern

Das **Risotto** mit 1EL Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1TL Balsamicoessig und je 1 Prise 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.