



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

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 200g geschnittener Lauch
- 200g Risottoreis
- 2 Päckchen Basilikumcreme
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 250g Kirschtomaten

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

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 903kcal, Fett 33.2g,
Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 58.9g



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

Die **Basilikumcreme** mit 1 Prise Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und gründlich mit der **Basilikumcreme** einreiben.



4. Fleisch und Tomaten garen

A close-up photograph of a small, cooked piece of salmon, possibly a fillet, resting on a white surface. The salmon is golden-brown with visible grill marks and is garnished with finely chopped green herbs.

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.