



Risotto mit Pilzen und Kirschtomaten

und würzig-feinem Erdnusspesto



30-40min



4 Portionen

Um die Welt in 80 Tagen? Mit uns geht's viel schneller! Die Geschmacksreise startet in Italien, wo wir Risottoreis, braune Champignons und fruchtige Kirschtomaten in unseren Reisekoffer packen. Nach einer Drittelrunde um den Globus kommen wir recht ausgehungert in Südostasien an und verfeinern unser cremiges Risotto mit einem duftenden Pesto aus Thai-Basilikum, Erdnüssen und Knoblauch. Hmm, so riecht der Duft der Welt!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Schalotten
- 30g Thai-Basilikum
- 400g Risottoreis
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ³
- 2 Pck. Balsamicocreme ⁵
- 50ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 500g Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Milch (2), Erdnüsse (3), Sojabohnen (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

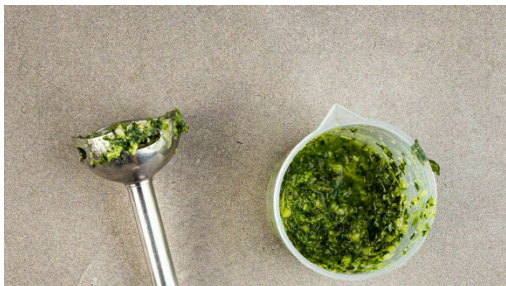
Nährwertangaben pro Portion

Energie 884kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 20.2g



1. Schalotten anschwitzen

Das **Brühgewürz** in 1,5L Wasser auflösen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln, dann **⅔ der Schalottenwürfel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-4Min. glasig anschwitzen. Inzwischen das **Thai-Basilikum** von den Stängeln zupfen und **einige Blätter** für die Garnitur beiseitelegen.



4. Pesto pürieren

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Käse** fein reiben. Das **Thai-Basilikum** mit dem **Knoblauch**, **⅔ des Käses**, den **Erdnüssen**, 4EL Olivenöl und 1EL hellem Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Ggf. löffelweise Wasser zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Risotto ansetzen

Den **Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten, dann 3EL hellen Essig einrühren. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



5. Pilze braten

Die **restlichen Schalottenwürfel** mit 2EL Olivenöl in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann die **Pilze** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und 3-4Min. mitbraten. Mit der **Balsamicocreme** und der **Sojasauce** ablöschen, 2TL Zucker zugeben und 2-3Min. karamellisieren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen.



3. Risotto kochen

Den **Reis** nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit er nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



6. Tomaten braten

Die Pfanne auswaschen und die **Kirschtomaten** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis sie aufplatzen. Das **Pesto** in das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Pilze** und die **Kirschtomaten** auf dem **Risotto** anrichten, mit dem **restlichen Thai-Basilikum** und dem **Käse** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**