



## Bio-Hähnchenfilet auf Lauchrisotto

mit 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 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g geschnittener Lauch
- 200g Risottoreis
- 1 Pck. Basilikumcreme
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 250g Kirschtomaten

- 1EL Butter <sup>1</sup>
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 803kcal, Fett 29.5g,  
Kohlenhydrate 91.3g, Eiweiß 38.5g



## 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 skin and is garnished with finely chopped green herbs. The background is a neutral, light gray surface.

## 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.