



RS Schweinekotelett mit Basilikum-CashewPesto

dazu Risotto und gebackene Rosmarintomaten



30-40min



2 Portionen

Mmh, das saftige Schweinekotelett wird heute mit einem schnell zubereiteten Pesto aus Basilikum, gerösteten Cashews und Käse garniert und mit einem wunderbar cremigen Risotto serviert, das mit aromatischen Rosmarin-Cherrytomaten auch einiges zu bieten hat. Große italienische Kochkunst und dabei gar nicht schwer umzusetzen. Ein Rezept, das du nicht zum letzten Mal wirst zubereitet haben.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Rosmarin
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 200g Risottoreis
- 250g Kirschtomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 20g Basilikum
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{3,4}
- 2 Schweinekoteletts

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße 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), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1035kcal, Fett 51.2g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 50.0g



1. Risotto vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **½ der Rosmarinnadeln** abzupfen und fein hacken. **Tipp:** Mit dem **übrigen Rosmarin** z. B. die nächste Nudelsauce verfeinern. Das **Brühwürz** in 750ml heißem Wasser auflösen.



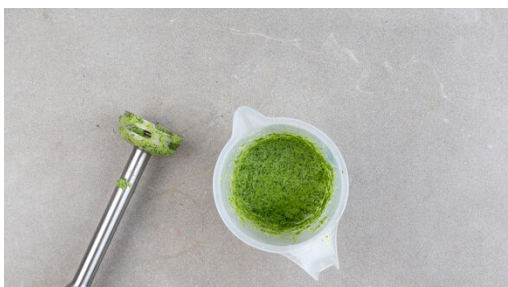
2. Risotto ansetzen

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. farblos anschwitzen. Dann den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten. Nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



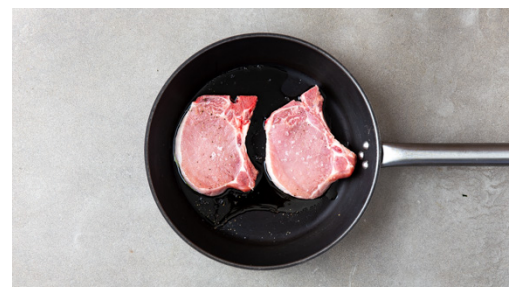
3. Kirschtomaten backen

Nebenher die **Kirschtomaten** halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer, dann mit dem **Knoblauch** und dem gehackten **Rosmarin** bestreuen und mit ½EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 8-10Min. backen, bis die **Tomaten** weich werden und leicht angeröstet sind.



4. Pesto zubereiten

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Die **Cashewkerne** grob hacken. Das **Basilikum**, die **Cashews** und die **½ des Käses** mit 2EL Olivenöl und 2-3EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Koteletts braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist.



6. Risotto fertigstellen

Sobald der **Reis** gar ist, den **restlichen Käse** unterrühren. Die **½ der Ofentomaten samt ausgetretenem Saft** ebenfalls untermischen und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit den **Koteletts** auf Tellern anrichten und mit den **restlichen Tomaten samt ausgetretenem Saft** garnieren. Die **Koteletts** mit dem **Pesto** bestreichen und servieren.