



Champignon-Steinpilz-Risotto

mit Salat von dreierlei Bete



30-40min



4 Portionen

Wir sind riesige Risottofans! Heute geben wir dem lecker-cremigen Reisgericht durch frische Champignons und getrocknete Steinpilze ein herrlich rustikales Aroma. Dazu servierst du einen würzig-knackigen Salat aus dreierlei Bete – der ist so richtig schön sonnig bunt, das Auge isst schließlich mit! Mmmh, wir freuen uns schon, endlich loszulöffeln ...

Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Pck. Steinpilzpulver
- 2 Rote Beten
- 2 gelbe Beten
- 2 Chioggia-Beten
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 636kcal, Fett 12.2g, Kohlenhydrate 109.8g, Eiweiß 17.6g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen, die **Blätter** und die **Stängel** separat fein schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



4. Salat zubereiten

Inzwischen die **Beten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Mit 4EL Essig, 1½TL Zucker und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.



2. Pilze braten

Die **Pilze**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Petersilienstängel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Risotto kochen

Den **Reis** und das **Steinpilzpulver** zum Gemüse in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitrösten, dann 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. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** und 1EL Butter in das **Risotto** rühren. Das **Risotto** auf Teller verteilen, nach Belieben mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Bete-Salat** servieren.