



Brokkoli-Risotto mit Hähnchen

und Cashew-Basilikum-Pesto



30-40min



2 Personen

Ein cremiges Risotto ist gar nicht schwer in der Zubereitung und einfach immer wieder köstlich! Erst recht, wenn es wie hier mit zartem Hähnchenfleisch, feinen Brokkoliröschen und einem selbst gemachten Pesto aus frischem Basilikum und knackigen Cashews daherkommt. Lasst es euch schmecken!

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 1 Brokkoli
- 1 Zwiebel
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 20g frisches Basilikum
- 1 Päckchen Cashewkerne ¹⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 879kcal, Fett 32.6g,
Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 47.1g



1. Brühe vorbereiten

A glass bowl filled with steamed broccoli florets is positioned on the left. To its right is a white cutting board containing a pile of minced garlic and a smaller pile of shredded cheddar cheese.

2. Gemüse schneiden

3. Risotto ansetzen

4. Fleisch garen



5. Pesto zubereiten

A top-down view of a meal on a white marble surface. A large white bowl with a brown rim contains a piece of pan-seared fish, likely salmon, resting on a bed of white rice. The rice is garnished with several florets of bright green broccoli. To the left of the bowl, a small black bowl holds a vibrant green sauce, possibly pesto, with a silver spoon resting inside. To the right of the bowl, a silver fork and knife are placed on a folded teal-colored cloth napkin.

6. Anrichten und servieren

Den **restlichen Käse** unter das **Risotto** rühren und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** schräg in Tranchen schneiden und mit dem **Brokkoli** auf dem **Risotto** anrichten. Mit dem **Pesto** 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. [!\[\]\(bff896c19919791b89ab521f039b410a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(313b953e922872460aebc4922cab3c35_img.jpg\)](#) [!\[\]\(436269a805dd9e359e84ac75cc95e2fe_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**