



## Cremiges Risotto

mit frischen Erbsen und grünen Oliven



30-40min



3-4 Personen

Hiermit kannst du so richtig Eindruck schinden: Wir köcheln ein leichtes Risotto mit frischen Erbsen und Zitrone. Mit grünen Oliven und Baby Mangold garniert haben wir schnell ein richtiges Festmahl zubereitet. Da wird nicht nur das Auge satt!

## Was du von uns bekommst

- 7
- 9
- 

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

### Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 645kcal, Fett 11.6g, Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 20.4g



### 1. Gemüse vorbereiten

1,5L Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. **Thymian** grob von den Stängeln streifen.



### 2. Zwiebeln anschwitzen

In einer großen Pfanne 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen, die **Schalotten**, den **Knoblauch** und den **Thymian** darin ca. 2-3Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzugeben und weitere 1-2Min. mit anschwitzen.



### 3. Risotto kochen

700ml heißes Wasser sowie den **Brühwürfel** zum Reis geben. Nach und nach mehr heißes Wasser hinzugeben und verkochen lassen, solange bis der **Reis** bissfest gar ist. Das **Risotto** sollte schön cremig sein.



### 4. Schnittlauch hacken

Inzwischen die **Erbsen** aus der Schale pulen. Dies können super die Kinder machen. Die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. Den **Käse** reiben. **Schnittlauch** fein hacken.



### 5. Risotto fertigstellen

Das gegarte **Risotto** vom Herd nehmen, die **Erbsen** und die Hälfte vom **Käse** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt ca. 5Min. ziehen lassen.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Baby Mangold** in einer Schüssel mit 1-2EL **Zitronensaft** würzen. Den **Schnittlauch** unter das **Risotto** rühren und mit 1TL **Zitronenabrieb** abschmecken. Mit den **Oliven**, etwas von dem Öl der **Oliven**, sowie dem übrigen **Käse** garnieren. Je nach Geschmack etwas **Mangold** unter das **Risotto** mischen.