



Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



2 Personen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Probiere es aus mit dieser leckeren veganen Variante mit fruchtigen Kirschtomaten, gebratenen Champignons und einem feinen Spinat-Walnuss-Pesto. So schmeckt bestes italienisches Comfortfood!

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 1 Päckchen Walnusskerne ¹⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Allergene
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 804kcal, Fett 40.2g,
Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 17.8g



1. Gemüse schneiden

4. Pilze braten

4. Pilze braten

A close-up photograph of a chef's hands. The chef is wearing a white uniform. They are pouring a yellowish liquid, likely stock, from a white measuring cup into a stainless steel pot. The pot contains white rice grains. A wooden spoon is resting in the pot, partially submerged in the rice. The background is a blurred brick wall.

2. Risotto kochen

2. Risotto kochen

5. Risotto fertigstellen

5. Risotto fertigstellen



3. Pesto zubereiten

3. Pesto zubereiten

6. Salat zubereiten

6. Salat zubereiten

Den **restlichen Spinat** mit 1EL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen und als **Salat** mit dem **Risotto** servieren.