



Italienisches Käse-Spinat-Orzotto

mit Austernpilzen & Champignons in Trüffelöl



ca. 30min



4 Portionen

Ein Hauch Bella Italia auf dem Teller: Orzotto ist ein italienisches Gericht, das dem Risotto ähnelt, jedoch mit Risoni anstelle von Reis zubereitet wird. Während die Reismudeln mit zartem Spinat und würzigem Käse verfeinert werden, baden die Austernpilze und die Champignons in feinem Trüffelöl. Cremig und wunderbar aromatisch lässt sich das Orzotto nicht nur sehen, sondern auch schmecken. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 Schalotten
- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 400g Risoni¹
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 662kcal, Fett 13.0g, Kohlenhydrate 98.6g, Eiweiß 34.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Austernpilze** grob in Streifen schneiden. Die **Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln. Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen. Den **Käse** grob hacken.



2. Orzotto ansetzen

Die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. glasig anbraten. Die **Pasta**, **800ml Brühe**, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer einrühren. Abgedeckt einmal zum Kochen bringen, dann bei niedriger bis mittlerer Hitze 8-10Min. unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen.



3. Austernpilze braten

In der Zwischenzeit 1EL Olivenöl in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Austernpilze** in die Pfanne geben und 4-5Min. braten, bis sie gebräunt und gar sind, dabei nur gelegentlich umrühren, damit sie schön knusprig werden. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



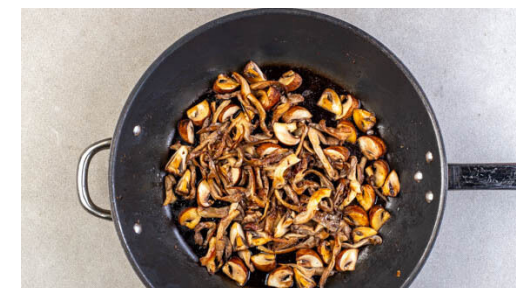
4. Champignons braten

2TL Olivenöl und die **Champignons** in die zweite Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. braten, bis sie gebräunt sind und die meiste Feuchtigkeit verdunstet ist. Die Hitze ausschalten und die **Austernpilze** unterrühren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren warmhalten.



5. Orzotto fertigstellen

Die $\frac{1}{2}$ des **Spinats** unter das **Orzotto** rühren und ca. 1Min. kochen, bis der **Spinat** komplett zusammenfällt. Dann den **restlichen Spinat** und den **Käse** unterrühren und kochen, bis der **Spinat** zusammengefallen und der **Käse** geschmolzen ist. Ggf. die **restliche Brühe** hinzugeben, wenn das **Orzotto** zu trocken sein sollte.



6. Pilze verfeinern

Das **Trüffelöl** mit den **Austernpilzen** und den **Champignons** vermengen, bis beides mit **Trüffelöl** überzogen ist. Die **Austernpilze** und die **Champignons** auf dem **Orzotto** anrichten und servieren.