



## Champignon-Tomaten-Risotto

mit Petersilie und Käse



30-40min



3-4 Personen

Ein Risotto-Klassiker, wie wir ihn lieben: mit bestem Carnarolireis, saftig-süßen Kirschtomaten, leckeren Selleriewürfeln und Pilzen. Fein abgeschmeckt wird mit Zitrone und leckerem Hartkäse. Italienisches Wohlfühlessen vom Feinsten!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Champignons
- 2 Stangensellerie 9
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400g Risottoreis
- 3 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frische Petersilie
- 1 Päckchen Sherryessig <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

## Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 538kcal, Fett 12.8g, Kohlenhydrate 92.7g, Eiweiß 16.1g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Den **Sellerie** längs halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 4. Risotto kochen

Den **Reis** unter das **Gemüse** rühren und ca. 1Min. anrösten, 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.



### 2. Brühe vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



### 3. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Sellerie**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



### 5. Petersilie hacken

Zwischendurch den **Käse** fein reiben. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Petersilie** **samt Stängeln** fein hacken.



### 6. Risotto fertigstellen

Den **Käse**, die **Tomaten** und die **Petersilie** unter das **Risotto** mengen und das **Risotto** nach Geschmack mit dem **Zitronensaft** und - **abrieb** sowie dem **Sherryessig** verfeinern. Das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.