



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 ^{3,7}
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frische Petersilie
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²

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.



5. Petersilie hacken

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



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.



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.