



Italienisches Käse-Spinat-Orzotto

mit Austernpilzen & Champignons in Trüffelöl



ca. 30min



2 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 Pasta mit zartem Spinat und würzigem Käse verfeinert wird, baden die Austernpilze und die Champignons in feinem Trüffelöl. Cremig, aromatisch und rund im Geschmack – ein Gericht, das sofort begeistert. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 400g Austernpilze & braune Champignons
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Risoni¹
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 1 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße 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 536kcal, Fett 9.6g, Kohlenhydrate 90.2g, Eiweiß 23.8g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Austernpilze** grob in Streifen schneiden. Die **Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln. Die **½ des Brühgewürzes** in 550ml heißem Wasser auflösen.



2. Orzotto ansetzen

Die **Schalotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. glasig anbraten. Die **Pasta, 500ml Brühe**, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Pfeffer einröhren. Abgedeckt einmal zum Kochen bringen, dann bei niedriger bis mittlerer Hitze 8-10Min. unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen.



4. Champignons braten

In derselben Pfanne die **Champignons** mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. braten, bis sie gebräunt sind und die meiste Feuchtigkeit verdunstet ist. Vom Herd nehmen und die **Austernpilze** untermischen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren warmhalten.



3. Austernpilze braten

½EL Olivenöl in einer zweiten mittelgroßen 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.



5. Orzotto fertigstellen

Die **½ des Spinats** unter das **Orzotto** rühren und ca. 1Min. mitgaren, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Dann den **restlichen Spinat** und den **Käse** untermischen und wieder garen, 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** unter die **Pilze** mengen, bis möglichst alle **Pilze** von **Trüffelöl** überzogen sind. Das **Orzotto** mit den **Pilzen** anrichten und servieren.