



## Cremiges Risotto

mit frischen Erbsen und grünen Oliven



30-40min



2 Personen

Hiermit kannst du so richtig Eindruck schinden: Wir köcheln ein leichtes Risotto mit frischen Erbsen und Zitrone. Mit grünen Oliven und Baby Mangold garniert haben wir schnell ein richtiges Festmahl zubereitet. Da wird nicht nur das Auge satt!

## Was du von uns bekommst

- 9
- 7
- 

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 16.8g, Kohlenhydrate 110.1g, Eiweiß 25.3g



### 1. Gemüse vorbereiten

1l Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. **Thymian** grob von den Stängeln streifen.



### 2. Zwiebeln anschwitzen

In einer großen Pfanne 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen, die **Schalotten**, den **Knoblauch** und den **Thymian** darin 2-3Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzugeben und weitere 1-2Min. mit anschwitzen.



### 3. Risotto kochen

300ml heißes Wasser sowie den **Brühwürfel** zum **Reis** geben, unter Rühren verkochen lassen. Nun nach und nach mehr heißes Wasser hinzugeben und verkochen lassen, solange bis der **Reis** bissfest gegart ist. Das **Risotto** sollte schön cremig sein.



### 4. Schnittlauch hacken

Inzwischen die **Erbsen** aus der Schale pullen. Die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. Den **Käse** reiben. **Schnittlauch** fein hacken.



### 5. Risotto fertigstellen

Sobald das **Risotto** gar ist, vom Herd nehmen, die **Erbsen**, **Schnittlauch** und die Hälfte vom **Käse** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt 5Min. ziehen lassen.



### 6. Salat zubereiten

Inzwischen den **Baby Mangold** in einer Schüssel mit 1-2EL **Zitronensaft** würzen. Das **Risotto** mit 1TL **Zitronenabrieb** nach Geschmack abschmecken und mit etwas vom **Baby Mangold**, den **Oliven**, etwas von dem Öl der **Oliven** sowie dem übrigen **Käse** garnieren. Restlichen **Mangold** als Salat dazu servieren.