



Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



2 Personen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Probiere es aus mit dieser leckeren veganen Variante mit fruchtigen Kirschtomaten, gebratenen Champignons und einem feinen Spinat-Walnuss-Pesto. So schmeckt bestes italienisches Comfortfood!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Champignons
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 30g frisches Basilikum
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Walnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene

Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 833kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 97.2g, Eiweiß 16.6g



1. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Tomaten** halbieren. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 800ml Wasser heißem Wasser auflösen.



2. Risotto kochen

Den **Reis** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl ca. 1Min. glasig anbraten. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbrennt und die **Brühe** gleichmäßig aufsaugt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** sämig, aber noch bissfest ist. Mit Salz abschmecken.



3. Pesto zubereiten

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. **1 Handvoll Spinat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** mit dem **Basilikum**, den **Walnüssen** und 2-3EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 5-8Min. anbraten, bis die **Pilze** kleiner werden und Flüssigkeit abgeben. Die letzten 1-2Min. den **Knoblauch** dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Risotto fertigstellen

Das **Pesto** unter das **Risotto** mischen, dann die **gebratenen Pilze** und die **Tomaten** unterheben.



6. Salat zubereiten

Den **restlichen Spinat** mit 1EL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen und als **Salat** mit dem **Risotto** servieren.