

Grünes Risotto

mit Steinpilzen und breiten Bohnen



30-40min



2 Personen

Wer liebt ihn nicht, den italienischen Klassiker? Wir verfeinern unser Risotto mit herzhaftem Lauch, knackigen, breiten Böhnchen und leckeren Steinpilzen. Das Risotto ist nicht nur ganz einfach zubereitet sondern schmeckt einfach jedem, egal ob Klein oder Groß. Also ran an die Töpfe und los geht's!

Was du von uns bekommst

- 9
- 7
-

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- 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 600kcal, Fett 15.8g, Kohlenhydrate 91.1g, Eiweiß 19.8g



1. Zutaten vorbereiten

Im Wasserkocher 800ml Wasser zum Kochen bringen. **Pilze** grob hacken und mit dem **Brühwürfel** in einen Messbecher geben. Mit dem kochenden Wasser aufgießen und verrühren. **Lauch** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Stücke schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. **Petersilie** grob hacken. **Thymian** grob von den Stielen streifen.



2. Zwiebeln anschwitzen

In einer großen Pfanne 1EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebel**, den **Knoblauch** und den **Lauch** darin für 2-3Min. glasig dünsten, ohne dass das **Gemüse** Farbe bekommt.



3. Risotto ablöschen

Nun den **Reis** und den **Thymian** hinzufügen und für weitere 1-2Min. mitdünsten. Schließlich mit 1/3 der **Pilzbrühe** ablöschen, und unter Rühren verkochen lassen. Nun nach und nach Brühe zugießen und unter Rühren verkochen lassen, bis das Risotto bissfest gegart ist, dies dauert ca. 20Min.



4. Bohnen hinzufügen

Inzwischen die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** in ca. 1cm dicke, schräge Stücke schneiden. Ca. 5Min. bevor der **Reis** gar, die **Bohnen** zu dem **Risotto** geben und im **Reis** bissfest gar kochen. Falls nötig, und der **Reis** noch nicht die gewünschte Konsistenz hat, noch ein wenig mehr Wasser hinzufügen.



5. Risotto fertigstellen

Inzwischen den **Käse** reiben. Sobald das Risotto gar ist, schließlich die Hälfte der **Petersilie** und den **Käse** zum **Risotto** geben.



6. Risotto abschmecken

Die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. Nun das **Risotto** kräftig mit Salz, Pfeffer, 2TL **Zitronenschale** und 2EL **Zitronensaft** abschmecken. Mit der restlichen **Petersilie** servieren.