



Hackpfanne vom Schwein auf Pilzrisotto

mit gebackenem Kürbis



30-40min



2 Personen

Bekanntes in neuem Gewand? Das ist die Spezialität unseres Kochs Matthias. Er präsentiert dir heute ein cremiges Risotto mit Pilzen und Käse, dazu gibt es gebackenen Kürbis. Bis hierhin können wir noch leicht folgen, aber dann: Das kross gebratene Hackfleisch wird mit fruchtig-exotischem Za'atar verfeinert, frisches Basilikum bringt uns am Schluss wieder zurück nach Europa. Wie schön, dass es kulinarische Visionäre gibt!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Champignons
- 1 Hokkaidokürbis
- 150g Risottoreis
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 10g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1024kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 43.7g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 550ml heißem Wasser auflösen.



2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Den **Kürbis** vierteln, entkernen und in 1-2cm dünne Spalten schneiden. Die **Kürbisspalten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und 15-20Min. im Ofen backen.



4. Pilze braten

Nebenher die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, dann auf einen Teller geben.



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. kross anbraten. Mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. 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.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** und die **Pilze** unter das **Risotto** heben und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Das **Hackfleisch** und den **Kürbis** auf dem **Risotto** anrichten. Mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.