



Risoni-Risotto mit Räuchertofu & Trüffelöl

vegan mit Sojasahne und Spinat



ca. 25min



2 Personen

Zum Thema Risotto müssen wir ja eigentlich nichts sagen, oder? Vielleicht aber doch – ein Wort: Risoni! Die reisförmigen Nudeln verleihen dem italienischen Klassiker heute einen interessanten Twist. Zudem ist das Ganze auch noch vegan, aber dank Sojasahne trotzdem herrlich cremig! Als Topping gibt es leckeren Räuchertofu, fruchtige Tomate und Spinat. Frische Petersilie und aromatisches Trüffelöl runden das Gericht gekonnt ab.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Sojasahne ⁶
- 1 Packung Räuchertofu ^{1,6}
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 150g Risoni ¹
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Babyspinat
- 10g frische Petersilie
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 908kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 33.6g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Ca. **2/3 des Brühgewürzes** in 700ml heißem Wasser auslösen, dann die **Sojasahne** unterrühren.



4. „Risotto“ zubereiten

Die **Zwiebeln** und die **Risoni** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Mit **300ml Soja-Brühe** ablöschen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3Min. köcheln lassen. Dann alle 2Min. **150-200ml Soja-Brühe** nachgießen und unter Rühren verkocheln lassen, bis die **Risoni** bissfest sind. Evtl. wird nicht die ganze Flüssigkeit benötigt.



2. Tofu würfeln

Den **Tofu** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



5. Spinat und Tomaten garen

Nebenher die **Tomaten** halbieren und mit dem **Spinat** zum **Tofu** in die Pfanne geben. 1-2EL Wasser und das **übrige Brühgewürz** unterrühren und das **Gemüse** abgedeckt 5-6Min. garen, bis die **Tomaten** weich sind. Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken.



3. Tofu anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Tofu** mit **1/2TL Hefeflocken** und je 1 Prise Salz und Pfeffer in das heiße Öl geben und 3-4Min. anbraten.



6. „Risotto“ verfeinern

Das **Risoni-Risotto** mit den **restlichen Hefeflocken** und dem **Trüffelöl** verfeinern und mit 1TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilie** unterheben und das **Risoni-Risotto** mit dem **Tofu-Gemüse** anrichten. Mit dem **Gemüsesud** beträufeln und servieren.