



Feines Risotto mit Rucola-Walnuss-Pesto

dazu gebratene Pilze und Kirschtomaten



30-40min



2 Portionen

Wir finden, dass der zweifelhafte Ruf des Risotto - zeitaufwendig und launisch - ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, aber es lohnt sich! Das beweist eindrücklich unsere leckere Variante mit gebratenen Champignons, vielen fruchtigen Kirschtomaten und einem feinen Rucola-Walnuss-Pesto. So schmeckt echtes italienisches Comfortfood. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Risottoreis
- 50g Rucola
- 25g Walnusskerne³
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig²

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 796kcal, Fett 39.9g, Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 17.7g



1. Zutaten vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 750ml heißem Wasser auflösen; dafür das Wasser ggf. vorher aufkochen, es reicht aber auch heißes Leitungswasser. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste reinigen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Kirschtomaten** je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Pilze braten

Die **Pilze** in einer mittelgroßen beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett 4-7Min. anbraten, bis sie beginnen, Flüssigkeit abzugeben. Den **restlichen Knoblauch** unterrühren und ca. 1Min. mitgaren.



2. Risotto kochen

Den **Reis** und die **½ des Knoblauchs** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit etwas **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** die **Brühe** gleichmäßig aufsaugt und nicht anbrennt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** sämig, aber noch bissfest ist. Mit Salz abschmecken.



5. Verfeinern und servieren

Das **Pesto** und den **Käse** unter das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **restlichen Rucola** mit 2TL Olivenöl und 2TL Balsamicoessig vermengen, nach Geschmack salzen und pfeffern. Die **Pilze** und die **Kirschtomaten** auf dem **Risotto** anrichten und mit dem **restlichen Rucola** garniert servieren.



3. Pesto zubereiten

Die **½ des Rucola** und die **Walnusskerne** mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren. Den **Käse** grob hacken.



6. Ungefährliche Liebschaft

Wo wir schon mal in Italien sind: Weinchen gefällig? Heute empfehlen wir elegantes Weiß, in die Beziehung eingebracht zwischen Reisanbraten und erstem Ablöschen mit Brühe. 1-2EL des flüssigen weißen Goldes sind genau richtig, um der Risottoaffäre das zusätzliche Prickeln zu verleihen. In der jugendfreien Version setzen wir ebenfalls auf Liquidität, tun dies aber ganz züchtig mit Zitronensaft.