



Pilzrisotto mit Walnüssen und Käse

dazu karamellisierter Chicorée



30-40min



3-4 Personen

Der Chicorée verdankt seine elegante weiß-gelbe Farbe der Tatsache, dass er im Dunkeln wächst. Denn selbst der kleinste Lichtschimmer verleiht dem Gemüse einen grünen Teint. Heute veredelt das sonnenscheue, zur Feier des Tages in Balsamicoessig glasierte Gemüse unser herbstlich-feines Pilzrisotto - der Balsamico kaschiert auf köstliche Weise den leicht bitteren Geschmack des Chicorées.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 5g Thymian
- 400g Risottoreis
- 1 Packung Austernpilze & braune Champignons
- 2 Packungen Chicorée
- 2 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Küchenpinsel

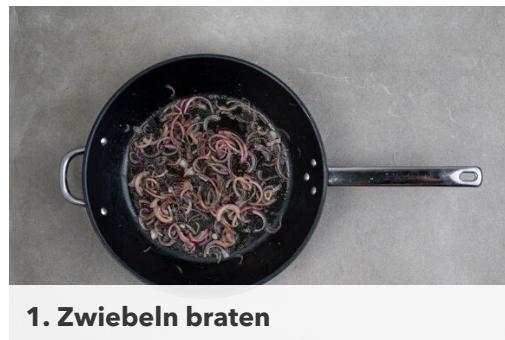
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

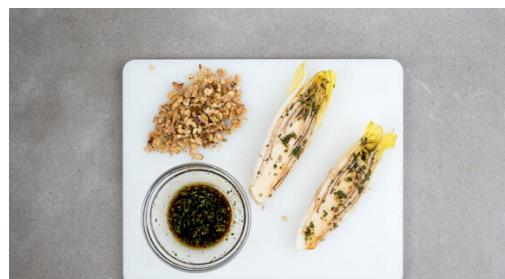
Eier (3), Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 661kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 96.6g, Eiweiß 18.0g



1. Zwiebeln braten



4. Chicorée vorbereiten

1-2EL Olivenöl mit 1-2EL Balsamicoessig, 1TL Honig oder Zucker, der **1/2 des Thymians** sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren. Den **Chicorée** längs halbieren und die Schnittflächen mit dem **Würzöl** bestreichen. Die **Walnüsse** grob hacken und in einer zweiten Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen.



2. Risotto ansetzen



5. Chicorée braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



3. Risotto fertigstellen



6. Risotto verfeinern

Nebenher die **Pilze** ggf. säubern. Die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen, die **Champignons** in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** in das **Risotto** rühren, dann weiter portionsweise **Brühe** angießen und unter Rühren verköcheln lassen, bis der **Reis** gar ist. Nach 18-20Min. sollte das **Risotto** fertig sein.