

Gebackene Pilze auf Spinatrisotto

mit Kräutern und geriebenem Käse

20-30min 3-4 Personen

In unserer Testküche wird so manches Gericht gekocht und probiert. Ob es sich dabei um einen Treffer handelt, weiß man, wenn sich sofort das ganze Büro anstellt, um zu probieren. Genau das ist bei diesem leckeren Risotto passiert! Dank Spinat, würzigem Käse und frischen Kräutern steckt es voller Aroma, und auch obendrauf sieht's nicht schlecht aus: Leckere Champignons und Austernpilze runden das Mahl auf vorzügliche Weise ab!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Austernpilze & braune Champignons
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Risottoreis
- 15g Petersilie & Schnittlauch
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 608kcal, Fett 15.8g, Kohlenhydrate 99.4g, Eiweiß 20.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Champignons** ggf. säubern und halbieren. Die **Austernpilze** voneinander trennen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



4. Risotto kochen

Die **1/2 des Knoblauchs** und den **Reis** in die Pfanne geben 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.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 3-5Min. glasig braten.



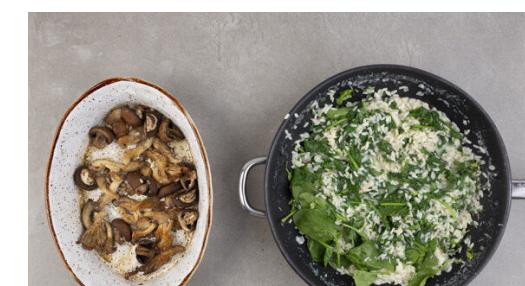
5. Kräuter schneiden

Nebenher die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



3. Pilze backen

Inzwischen die **Pilze** in einer Auflaufform mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 15-20Min. goldbraun backen.



6. Risotto fertigstellen

Den **Spinat** nach und nach unter das **Risotto** mengen und zusammenfallen lassen, dann die **Kräuter** und den **Käse** unterheben und das **Risotto** nach Geschmack mit 1-2TL (hellem) Essig sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Pilze** mit dem **restlichen Knoblauch** vermengen, mit dem **Risotto** auf tiefen Tellern anrichten und servieren.