MARLEY SPOON

Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten

30-40min 4 Portionen

Wir finden, dass der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch, ganz unverdient ist. Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern! Probiere es aus mit dieser leckeren veganen Variante mit fruchtigen Kirschtomaten, gebratenen Champignons und einem feinen Spinat-Walnuss-Pesto. So schmeckt bestes italienisches Comfortfood!

Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 500g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 20g Basilikum
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Walnusskerne [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Schalenfrüchte** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 728kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 92.4g, Eiweiß 16.0g

1. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.

2. Risotto kochen

Den **Reis** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbrennt und die **Brühe** gleichmäßig aufsaugt. Den Vorgang 18–20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** sämig, aber noch bissfest ist. Mit Salz abschmecken.

3. Pesto zubereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Den **Spinat** gründlich waschen. **2 Handvoll Spinat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** mit dem **Basilikum**, den **Walnüssen**, 3EL Olivenöl und 1EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 5–8Min. anbraten, bis sie Flüssigkeit abgeben. Die letzten 1–2Min. den **Knoblauch** dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Risotto fertigstellen

Das **Pesto** unter das **Risotto** mischen, dann die **Kirschtomaten** und die **Pilze** unterheben. **Tipp:** Wer mag, kann das **Risotto** noch mit etwas veganer Margarine verfeinern.

6. Salat zubereiten

Den **beiseitegelegten Spinat** mit 1EL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und als **Salat** mit dem **Risotto** servieren.