



Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

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

- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 40g Basilikum
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig
- Butter (Optional)

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 700kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 94.6g, Eiweiß 18.9g



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 Wasser heißem Wasser auflösen.



2. Risotto kochen

Den **Reis** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl ca. 1Min. glasig anbraten. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbrennt und die **Brühe** gleichmäßig aufsaugt. Diesen 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. **2 Handvoll Spinat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** mit dem **Basilikum**, den **Walnüssen**, 2-3EL Olivenöl und 1-2EL 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 die **Pilze** kleiner werden und Flüssigkeit abgeben. Die letzten 1-2Min. den **Knoblauch** dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Risotto fertigstellen

Den **Käse** fein reiben und mit dem **Pesto** unter das **Risotto** mischen, dann die **Kirschtomaten** und die **Pilze** unterheben. **Tipp:** Wer mag, kann das **Risotto** noch mit etwas Butter verfeinern.



6. Salat zubereiten

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