



Pilzrisotto mit Spinatpesto

und frischen Kirschtomaten



30-40min



2 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!

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 20g Basilikum
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

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

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

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

Energie 755kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 19.3g



4. Pilze braten

2. Risotto kochen

5. Risotto fertigstellen

3. Pesto zubereiten

6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning