



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!

Was du von uns bekommst

- 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}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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 755kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 19.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 800ml Wasser heißem Wasser auflösen.



2. Risotto kochen

Den **Reis** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen 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.



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.



3. Pesto zubereiten

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



6. Salat zubereiten

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