MARLEY SPOON



Cremiges Pilzrisotto

mit frischem Spinat und Käse

ca. 35min 4 Portionen

Ein würziger Teller Risotto hat schon so manches Problem gelöst: schlechte Laune, Regenwetter, Liebeskummer oder einfach nur den Riesenhunger. Wir geben zwar keine Garantie auf die Problemlösefähigkeiten dieses Risottos, aber wir würden sagen, die Chancen stehen gut. Schließlich sieht die Welt schon wieder ganz anders aus, wenn der Magen mit herzhaft-cremigem Reis, würzigen Champignons und zartem Spinat gefüllt ist …

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 570kcal, Fett 17.6g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 15.6g



1. Zutaten vorbereiten

1,5L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Den **Lauch** längs halbieren und den **weißen** bis **hellgrünen Teil** in feine Streifen schneiden (siehe Tipp in Schritt 6). Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Brühgewürz** in dem aufgekochten Wasser auflösen.



2. Gemüse braten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in 4–5Min. weich braten. Den **Reis** zugeben und 1–2Min. anrösten, dann die **Pilze** zufügen und ca. 1Min. mitbraten.



3. Risotto kochen

Den **Reis** 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. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben.



4. Spinat unterheben

Den **Spinat** unter das **Risotto** heben, die Pfanne vom Herd nehmen und abgedeckt ca. 5Min. ruhen lassen. Den **Käse** hacken.



5. Risotto servieren

Die **½ des Käses** und 2EL Butter in das **Risotto** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren.



6. Brauch zum Lauch

Denk daran, den Lauch gründlich abzuspülen, bevor du ihn schneidest – manchmal kann sich Schmutz zwischen den einzelnen Schichten verstecken. Der dunkelgrüne Teil des Lauchs wird heute nicht verwendet, aber du kannst ihn ebenfalls klein schneiden, im Tiefkühlfach aufbewahren und zusammen mit anderen Gemüseresten eine leckere Brühe daraus kochen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**