MARLEY SPOON



Risotto mit Grillkäse und Rosenkohl

verfeinert mit Petersilie und Zitrone

30-40min 6 Portionen

Auf deinem Teller verschmilzt heute ein herrlich cremiges Lauchrisotto mit goldbraun angebratenem Grillkäse, der durch seine außergewöhnliche Konsistenz besticht. Karamellisierter Rosenkohl bringt süßlich-herbe Geschmacksnoten mit ins Spiel, Zitrone und Petersilie die nötige Frische. Ein typisches Marley Spoon Rezept, das überrascht und einfach lecker schmeckt!

Was du von uns bekommst

- 3 Stangen Lauch
- 20g Petersilie
- 3 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 600g Risottoreis
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 600g Rosenkohl
- 2 unbehandelte Zitronen
- 600g Grillkäse [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 892kcal, Fett 39.4g, Kohlenhydrate 93.5g, Eiweiß 37.5g



1. Brühe vorbereiten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Brühgewürz** in 2,25L heißem Wasser auflösen.



2. Risotto kochen

Den **Lauch** und den **Reis** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl ca. 2Min. glasig anbraten. Mit ca. **250ml Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbrennt. Diesen Vorgang 18–20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Das **Risotto** mit ca. der **½ der Gewürzmischung** und Salz würzen.



3. Rosenkohl schneiden

Den **Rosenkohl** am Strunk knapp abschneiden und längs halbieren. Die **Außenblätter** abzupfen und beiseitelegen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitronen** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden.



4. Rosenkohl braten

Die **Rosenkohlhälften** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl, ½EL Salz und ½TL Zucker bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit 120ml Wasser ablöschen und abgedeckt 5Min. dämpfen. Während der letzten ca. 2Min. die **Rosenkohlblätter** unterrühren und mitgaren. Währenddessen den **Grillkäse** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



5. Käse braten

Den **Rosenkohl** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Grillkäse** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 4Min. von allen Seiten goldbraun anbraten.



6. Risotto verfeinern

Die **Petersilie** unter das **Risotto** rühren, dann mit **2–3TL Zitronenschale**, **Zitronensaft nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann noch 1EL Butter zugeben. Den **Rosenkohl** und den **Grillkäse** auf dem **Risotto** anrichten und das **Risotto** mit den **Zitronenspalten** servieren.

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**