



## Weißen Schokoladenrisotto mit Pistazien

fruchtig-fein mit Granatapfel und Orange



ca. 30min



3-4 Personen

Risotto? Immer! Schokolade? Aber gerne doch! Schokoladenrisotto? JA, BITTE! Unser kreatives Küchengenie Elisabeth war mal wieder am Werk - unkonventionelle Kreationen wie diese Kombination aus zartschmelzender weißer Schoki mit sahnig-cremigem Sushireis sind einfach ihre absolute Spezialität! Dazu gibt es knusprige Pistazien und eine säuerlich-feine Sauce aus Granatapfel und Orange. Ein Traum!

## Was du von uns bekommst

- 3 unbehandelte Orangen
- 400g Sushireis
- 2 Packungen Schlagsahne <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 2 Päckchen Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 2 Packungen weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter <sup>7</sup>
- ca. 2,5EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1109kcal, Fett 49.1g, Kohlenhydrate 152.5g, Eiweiß 15.1g



**1. Orangen vorbereiten**

Ca. **1TL Orangeschale** fein abreiben, dann die **Orangen** so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Das **Fruchtfleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit 1/2-1TL Zucker bestreuen und die **Orangen** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



**4. Granatapfel auslösen**

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulnten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



**2. Reis anrösten**

In einem großen Topf 2TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 Prise Salz unterrühren und ca. 1Min. anrösten, aber nicht bräunen lassen.



**3. Reis kochen**

Den **Reis** mit 700ml heißem Leitungswasser und der **Sahne** ablöschen, dann den **Vanillezucker**, 2EL Zucker und 2 weiteren Prisen Salz unterrühren und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Den **Reis** bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 15Min. sanft köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit der **Reis** nicht anbrennt.



**5. Pistazien hacken**

Die **Pistazien** fein hacken.



**6. Reis verfeinern**

Die **Schokodrops** und den **Orangenabrieb** unter den **Reis** rühren und die **Schokolade** vollständig schmelzen lassen. Das **Schokoladenrisotto** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit den **Orangenscheiben**, den **Granatapfelkernen** und den **Pistazien** garnieren und servieren.