



Weißes 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 Küchengenieur 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 ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Packungen weiße Schokodrops ^{6,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter ⁷
- 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 Orangenschale** 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.



2. Reis anrösten

In einem großen Topf 2TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 Prise Salziterrühren 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 Salziterrühren 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.



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 gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



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.