



## 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!



- 1 Packung Champignons
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 20g Basilikum
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Walnusskerne <sup>15</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

**Allergene**  
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 729kcal, Fett 30.1g,  
Kohlenhydrate 97.4g, Eiweiß 17.4g



## 1. Gemüse schneiden



#### 4. Pilze braten

#### 4. Pilze braten

A close-up photograph of a chef's hands. The chef is wearing a white uniform. They are pouring a yellowish liquid, likely stock, from a white measuring jug into a stainless steel pot. The pot contains white rice grains. A wooden spoon is resting in the pot, partially submerged in the rice. The background is a blurred brick wall.

## 2. Risotto kochen

## 2. Risotto kochen

**5. Risotto fertigstellen**

## 5. Risotto fertigstellen



### 3. Pesto zubereiten



**6. Salat zubereiten**

## 6. Salat zubereiten

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