



Trüffelrisotto mit herzhafter Rindswurst

überbacken in Portobello-Pilzen, dazu Rucola



ca. 35min



3-4 Personen

Erwecke den Gourmetkoch in dir und überrasche dich und deine Fans mit einem besonders raffinierten Rezept! Die Portobello-Pilze füllst du ganz elegant mit einem Risotto, dessen exquisites Aroma durch feine Stückchen gebratener Rindswurst und Trüffelöl abgerundet wird. Was könnte diese Komposition noch toppen? Richtig, du überbackst die Pilze im Ofen mit flockigen Panko-Krumen und schmelzendem Käse. Mmmmmh!

Was du von uns bekommst

- 4 Portobello-Pilze
- 4 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 300g Risottoreis
- 2 Bund Radieschen
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Trüffelföhl
- 10g Basilikum
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Aus übrigem Risotto lassen sich am nächsten Tag wunderbar Arancini zubereiten.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 745kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 31.6g



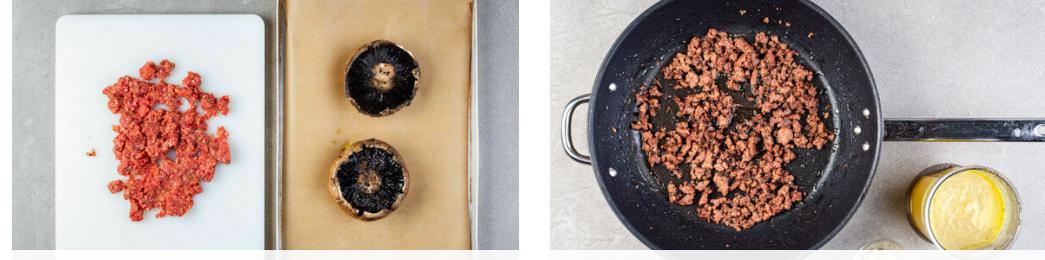
1. Wurst & Pilze vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die Pilzstiele entfernen, dann die **Pilze** mit den Lamellen nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 2EL Olivenöl sowie 2EL (hellem) Essig beträufeln, mit 1 Prise Salz würzen und 15-20Min. im Ofen backen, bis sie gar sind, aber nicht an Form verlieren. Die **Würste** von der Haut befreien und in kleine Stücke schneiden.



4. Risotto verfeinern

Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses** mit dem **Trüffelöl** vermengen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Das fertige **Risotto** vom Herd nehmen, den **Käse-Trüffelöl-Mix**, die **Wurststücke** und das **Basilikum** untermengen und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Wurststücke braten

Die **Wurststücke** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. anbraten. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,2L heißem Wasser auflösen.



3. Risotto ansetzen

Die Hitze reduzieren, den **Reis** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann 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. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



6. Salat zubereiten

5. Pilze füllen

Den **restlichen Käse** mit dem **Panko-Paniermehl** vermengen. Die **Pilze** aus dem Ofen nehmen und jeweils mit etwas **Trüffelrisotto** füllen. Mit dem **Käse-Panko-Mix** bestreuen und erneut ca. 5Min. im Ofen backen, bis der **Käse-Panko-Mix** goldbraun ist.

2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie 2TL Senf zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** und den **Radieschen** vermengen. Die **Pilze**, das **restliche Risotto** und den **Salat** auf Teller verteilen und servieren.