



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!

- 250g Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Basilikum
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 200g Risottoreis
- 100g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 717kcal, Fett 29.8g,
Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 16.0g



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

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.