



## Risotto mit Pilzen und Kirschtomaten

und würzig-feinem Erdnusspesto

30-40min 2 Personen

Um die Welt in 80 Tagen? Mit uns geht's viel schneller! Die Geschmacksreise startet in Italien, wo wir Risottoreis, braune Champignons und fruchtige Kirschtomaten in unseren Reisekoffer packen. Nach einer Drittelpause um den Globus kommen wir recht ausgehungert in Südostasien an und verfeinern unser cremiges Risotto mit einem duftenden Pesto aus Thai-Basilikum, Erdnüssen und Knoblauch. Hmm, so riecht der Duft der Welt!

## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Schalotte
- 20g Thai-Basilikum
- 200g Risottoreis
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 250g Kirschtomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 808kcal, Fett 35.3g, Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 20.1g



**1. Schalotten anchwitzen**

Die **1/2 des Brühgewürzes** in 800ml heißem Wasser auflösen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln, dann **3/4 der Schalottenwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-4Min. glasig anchwitzen. Inzwischen das **Thai-Basilikum** von den Stängeln zupfen, **einige Blätter** für die Garnitur beiseitelegen.



**4. Pesto pürieren**

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Käse** fein reiben. Das **Thai-Basilikum** mit dem **Knoblauch**, **2/3 des Käses**, den **Erdnüssen**, 2EL Olivenöl und 1TL hellem Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Ggf. löffelweise Wasser zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Risotto ansetzen**

Den **Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten, dann 2EL hellen Essig einrühren. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



**5. Pilze braten**

Die **restlichen Schalottenwürfel** mit 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann die **Pilze** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und 3-4Min. mitbraten. Mit der **1/2 der Granatapfelmelasse** und der **Sojasauce** ablöschen, 1TL Zucker zugeben und 2-3Min. karamellisieren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen.



**3. Risotto kochen**

Den **Reis** nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit er nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



**6. Tomaten braten**

Die Pfanne auswischen und die **Kirschtomaten** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis sie aufplatzen. Das **Pesto** in das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Pilze** und die **Kirschtomaten** auf dem **Risotto** anrichten, mit dem **restlichen Thai-Basilikum** und dem **Käse** garnieren und servieren.