



## Risotto mit Pilzen und Kirschtomaten

und würzig-feinem Erdnusspesto



30-40min



3-4 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
- 2 Schalotten
- 40g Thai-Basilikum
- 400g Risottoreis
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 50ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 500g Kirschtomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- 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 760kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 102.1g, Eiweiß 20.0g



**1. Schalotten anschwitzen**



**2. Risotto ansetzen**



**3. Risotto kochen**



**4. Pesto pürieren**



**5. Pilze braten**



**6. Tomaten braten**

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Käse** fein reiben. Das **Thai-Basilikum** mit dem **Knoblauch**, **2/3 des Käses**, den **Erdnüssen**, 4EL Olivenöl und 1EL 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.

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

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.