MARLEY SPOON

Champignonrisotto mit Pastinake

verfeinert mit veganem Käse und Petersilie

ca. 40min 3-4 Personen

Das heutige Risotto haut mal wieder alle vom Hocker – kein Wunder, denn die aromatisch angebratenen Champignons und die mit Ahornsirup und rauchigem Paprikapulver glasierten Pastinaken verleihen dem cremigen Gericht das gewisse Etwas. Und apropos: Das Ganze ist auch noch vegan!

Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Pastinaken
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g veganer Reibekäse

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 844kcal, Fett 34.2g, Kohlenhydrate 119.2g, Eiweiß 15.3g

1. Pastinaken würzen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pastinaken** schälen und in ca. 7cm lange Stifte schneiden. Den **Ahornsirup** mit **2TL Paprikapulver**, 4EL Olivenöl und 1TL Salz verrühren, die **Pastinaken** untermengen und beiseitestellen.

2. Pilze braten

Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen. Die **Pilze** und die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 3–5Min. goldbraun braten und dann mit 1EL hellem Essig ablöschen. **3/4 der Pilze** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die **restlichen Pilze** in der Pfanne lassen.

3. Pastinaken backen

Die **Pastinaken** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15–20Min. goldbraun backen.

4. Risotto kochen

Den **Reis** und den **Knoblauch** in die Pfanne zu den **Pilzen** geben 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.

5. Zutaten schneiden

Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitrone** in Spalten schneiden.

6. Risotto verfeinern

Den **Käse** unter das **Risotto** rühren, bis er geschmolzen ist, anschließend die **Pilze** und die **Petersilie** untermengen. Nach Geschmack mit etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** sowie Salz und Pfeffer verfeinern. Das **Risotto** auf Teller verteilen, die gebackenen **Pastinaken** darauf anrichten und mit den **übrigen Zitronenspalten** servieren.