



Hackpfanne vom Rind auf Pilzrisotto

mit gebackenem Kürbis



30-40min



2 Personen

Bekanntes in neuem Gewand? Das ist die Spezialität unseres Kochs Matthias. Er präsentiert dir heute ein cremiges Risotto mit Pilzen und Käse, dazu gibt es gebackenen Kürbis. Bis hierhin können wir noch leicht folgen, aber dann: Das kross gebratene Hackfleisch wird mit fruchtig-exotischem Za'atar verfeinert, frisches Basilikum bringt uns am Schluss wieder zurück nach Europa. Wie schön, dass es kulinarische Visionäre gibt!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 250g Champignons
- 1 Hokkaidokürbis
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1058kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 114.2g, Eiweiß 44.9g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Käse** fein reiben. Das **Brühgewürz** in 800ml heißem Wasser auflösen.



2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Kürbis** vierteln, entkernen und in 1-2cm dünne Spalten schneiden. Die **Kürbisspalten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



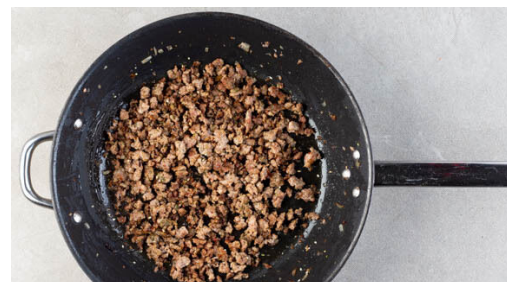
3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Den **Reis** 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.



4. Pilze braten

Nebenher die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. kross anbraten. Mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** und die **Pilze** unter das **Risotto** heben und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Das **Hackfleisch** und den **Kürbis** auf dem **Risotto** anrichten. Mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.