



CREMIGES RISOTTO MIT CHAMPIGNONS, gebackenen Kirschtomaten, Spinat und Mozzarella



HELLO RISOTTOREIS

Der erste Schritt zum perfekten Risotto?
Wasche den Reis vor dem Kochen nicht ab,
da sonst die klebende Stärke verloren geht.



Champignons



rauchiges Gewürz



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Tomatenmark



Risottoreis



geriebener Hartkäse



Mozzarella „Bocconcino“



Babyspinat



Basilikumpaste



Gemüsebrühe

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Ein gutes Risotto hilft gegen Kummer, so sagen die Mailänder. Dem können wir nur beipflichten und genießen den Klassiker aus Bella Italia mit rauchig marinierten Champignons sowie Kirschtomaten aus dem Ofen, frischem Babyspinat und Mozzarella. Mit etwas Hartkäse als Topping ist die italienische Verführung perfekt und der Kummer vergessen, versprochen.

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel**, **1 Knoblauchpresse** und **1 große Pfanne**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Champignons je nach Größe vierteln oder achteln, in eine große Schüssel geben, mit **rauchigem Gewürz** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivensöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Knoblauch abziehen.

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.



2 GEMÜSE BACKEN

Marinierte **Champignons** und **Kirschtomatenhälften** nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Kirschtomatenhälften** mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** würzen und alles ca. 20 Min. backen.



3 ZWIEBEL ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Tomatenmark** und **Risottoreis** zugeben, **Knoblauch** hineinpressen und alles weitere 2 – 3 Min. braten.

Mit 600 ml [900 ml | 1.200 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.



4 RISOTTO KOCHEN

Hitze etwas reduzieren, **Brühe** nach und nach zugeben und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. weitergaren, bis der **Risottoreis** weich ist.



5 RISOTTO VOLLENDEN

Mozzarella in ca. 1 cm große Stücke reißen. Wenn das **Risotto** gar ist, **Basilikumpaste**, **Mozzestücke** und die **Hälfte** des **geriebenen Hartkäses** unterrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Zum Schluss portionsweise **Babyspinat** unterheben.



6 ANRICHTEN

Risotto auf Teller verteilen, **rauchige Champignons**, gebackene **Kirschtomaten** und restlichen **Hartkäse** darauf anrichten.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Champignons	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Zwiebel DE	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Tomatenmark	1 EL 5)	1½ EL 5)	2 EL
Risottoreis	200 g	300 g	400 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Mozzarella „Bocconcino“ 5)	125 g	250 g	250 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Wasser* für Schritt 3	600 ml	900 ml	1.200 ml
(Oliven-)Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

5) Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	446 kJ/107 kcal	2.946 kJ/704 kcal
Fett	4 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	12 g	82 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	5 g	33 g
Salz	1 g	2 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at