



# 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.



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W15](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W15)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**



Champignons



rauchiges Gewürz



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Tomatenmark



Risottoreis



geriebener Hartkäse



Mozzarella



Babyspinat



Basilikumpaste



Gemüsebrühe

**30 - 40** Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **2**

Veggie

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 Wasser im **Wasserkocher**.

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

**Knoblauch** abziehen.

**Zwiebel** abziehen und in dünne Streifen schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.



## 4 RISOTTO KOCHEN

Hitze etwas reduzieren, **Brühe** nach und nach weiter zugeben und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. weitergaren, bis der **Risottoreis** weich ist.



## 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.



## 5 RISOTTO VOLLENDEN

**Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen.

Wenn das **Risotto** gar ist, **Basilikumpaste**, **Mozzarellastücke** und die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Zum Schluss portionsweise **Babyspinat** unterheben.



## 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.

Aus dem **Gemüsebrühpulver** und 600 ml [900 ml | 1.200 ml] heißem **Wasser\*** eine **Gemüsebrühe** zubereiten.



## 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	200g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200g	300 g
Tomatenmark	T 1	T 1½	2
Risottoreis	200 g	300g	400 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Mozzarella 5)	1	2	2
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Gemüsebrühe	6 g	8 g	12 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
(Oliv-)Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 3	600 ml	900 ml	1.200 ml
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
🍷 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. 750 g)
Brennwert	429 kJ/102 kcal	3.270 kJ/782 kcal
Fett	3,91 g	29,81 g
- davon ges. Fettsäuren	1,53 g	11,70 g
Kohlenhydrate	12,84 g	97,94 g
- davon Zucker	1,17 g	8,90 g
Eiweiß	3,84 g	29,28 g
Salz	0,167 g	1,273 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

2) Eier 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®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at