

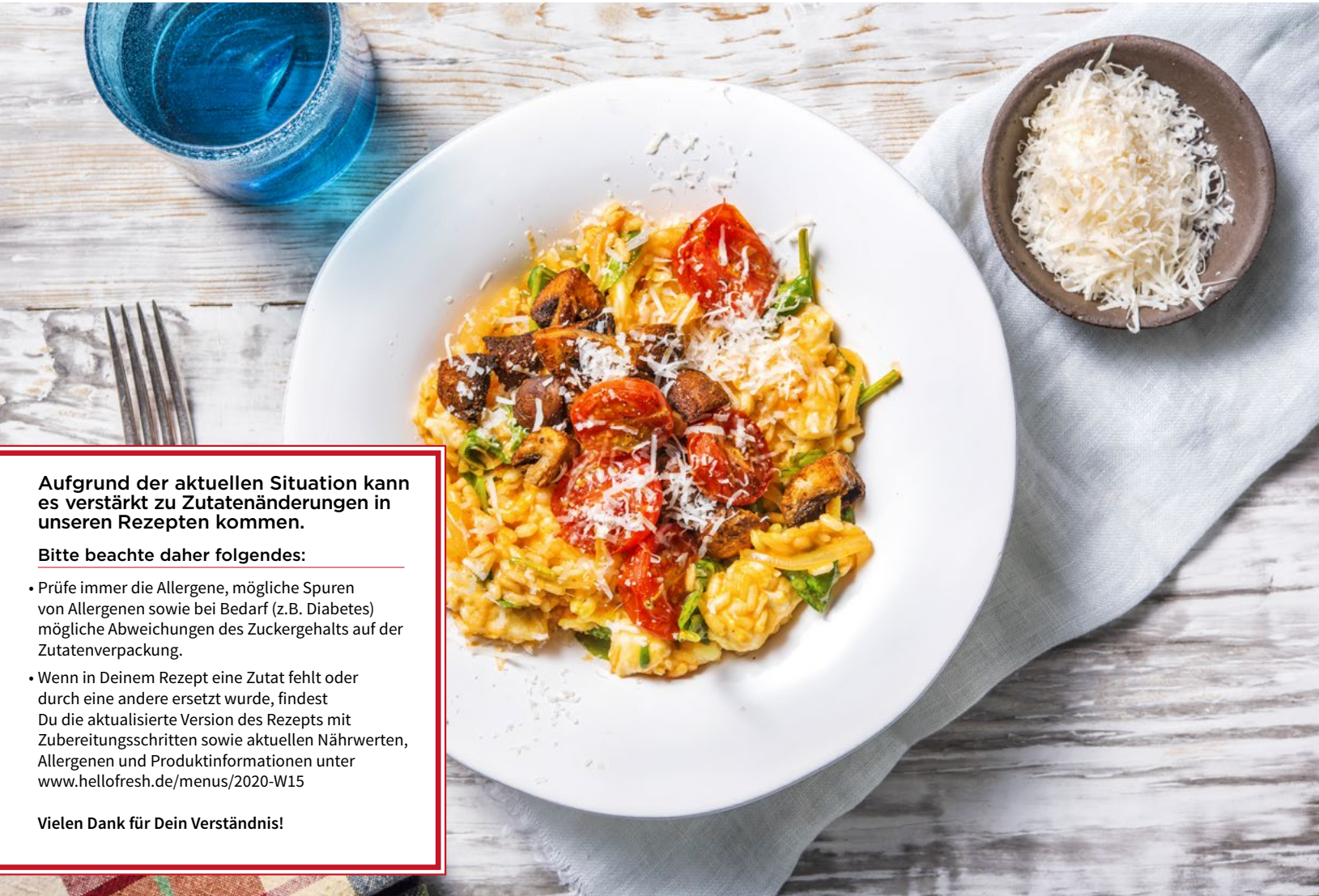


CREMIGES RISOTTO MIT CHAMPIGNONS, gebackenen Kirschtomaten, Spinat und Mozzarella



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

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Champignons



rauchiges Gewürz



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Tomatenmark



Risottoreis



geriebener Hartkäse



Mozzarella „Bocconcino“



Babyspinat



Basilikumpaste



Gemüsebrühe

20 [30 | 30] Min. 35 [40 | 40] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

LOS GEHT'S

- Wasche das **Gemüse** ab.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 große Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Champignons je nach Größe vierteln oder achtern und in eine große Schüssel geben. **Rauchiges Gewürz** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mischen.
Kirschtomaten halbieren und mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** vermischen. Marinierte **Champignons** und **Kirschtomaten** nebeneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, aber noch nicht in den Backofen geben.



4 WÄHRENDDESSEN

Backblech mit **Champignons** und **Kirschtomaten** in den Ofen geben und 20 Min. backen.
Währenddessen **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen.



2 DÜNSTEN

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 35 g [50 g | 70 g] **Tomatenmark** und 20 g [25 g | 30 g] **Butter*** zugeben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



5 RISOTTO VERFEINERN

Wenn das **Risotto** gar ist, **Basilikumpaste**, **Mozzarellastücke**, die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel unterheben. **Risotto** mit dem Mixtopfdeckel abdecken und noch 5 Min. ausquellen lassen.

Währenddessen **Babyspinat** in eine große Schüssel geben. **Risotto** nach dem Quellen zugeben und unterheben.



3 KOCHEN

Risottoreis, 450 g [620 g | 850 g] **Wasser***, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um **Reis** und **Tomatenmark** zu vermengen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen, **18 Min./98 °C/☞/Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN

Risotto auf Tellern verteilen, rauchige **Champignons** und gebackene **Kirschtomaten** darauf anrichten, mit restlichem **Hartkäse** bestreuen und genießen.

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
Olivenöl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter* 5) für Schritt 2	20 g	25 g	30 g
Wasser* für Schritt 3	450 g	620 g	850 g
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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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