



Leichter kochen,  
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

4  
KW33  
2016

## Fruchtiges Tomaten-Zitronen-Risotto mit mariniertem Basilikum-Mozzarella

■ Kennst Du das? Man kocht ein Gericht zum ersten Mal und es ist so lecker, dass man es am liebsten an 5 von 7 Tagen die Woche essen möchte. Hier ist ein super Kandidat für Dein zukünftiges Lieblingsgericht. Fruchtiges Risotto mit einer zitronigen Note. Lass es Dir schmecken!



35 min.



Stufe 2



Risottoreis



Kirschtomaten



Zitrone



Basilikum



Mozzarella



Knoblauch



Parmesan



Zwiebel



Karotte

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Karotte	1	2
Zwiebel	1	2
Knoblauch	¼ ⊕	¼ ⊕
Parmesan 7)	40 g	80 g
Zitrone	½ ⊕	1
Risottoreis	150 g	300 g
Basilikum	4 Stängel	8 Stängel
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Kirschtomaten	200 g	400 g

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

### Allergene

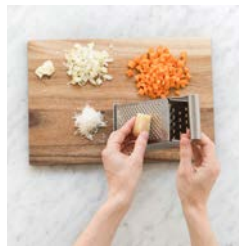
7) Lactose

12) Schwefeldioxid und Sulfite

### Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 652 kcal  
 Kohlenhydrate: 72 g  
 Fett: 28 g, Eiweiß: 25 g  
 Ballaststoffe: 5 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....  
 Gemüsebrühe, (Oliven-)Öl, (Balsamico-)Essig 12), Salz, Pfeffer, Zucker  
**Was zum Kochen gebraucht wird** .....  
 Gemüsereibe, großer Topf, kleine Schüssel



**Vorbereitung:** Obst, Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasserkocher füllen und anschalten.

**1** Karotte schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** würfeln und **Knoblauch** in Scheiben schneiden. **Parmesan** fein reiben. Schale der **Zitrone** abreiben, **Zitrone** halbieren und dann entsaften. 500 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



**2** In einem großen Topf 1 EL **Öl** erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Knoblauchscheiben** darin 2 – 3 Min. glasig andünsten. **Risottoreis** zugeben und solange weiter erhitzen, bis das **Öl** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde. **Karottenwürfel** und ⅓ der **Brühe** dazugeben und gut verrühren. Sobald die Flüssigkeit vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde, erneut ⅓ der **Brühe** sowie **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** zugeben, dabei immer weiter rühren.



**3** In der Zwischenzeit: **Basilikum** trockenschütteln, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. **Mozzarella** in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in eine kleine Schüssel geben und mit 1 EL **Olivenöl** und ½ EL (**Balsamico**-)Essig vermischen, mit **Salz**, **Pfeffer** und einer Prise **Zucker** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.

**4** Restliche **Brühe** in den **Reis** einrühren, **Kirschtomaten** und **Parmesan** dazugeben. Insgesamt sollte der **Reis** ca. 20 Min. köcheln.



**5** **Risottoreis** nach der Garzeit noch einmal mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und auf Tellern verteilen. Marinierten **Basilikum-Mozzarella** darüber geben und genießen.

**Tip:** Wenn Du das **Risotto** kurz stehen lässt, wird der **Mozzarella** noch cremiger!