



Fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone,

mariniertem Basilikum-Mozzarella und Hartkäse



HELLO BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat? Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



Karotte



rote Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Risottoreis



Basilikum



Mozzarella



Gemüsebrühe

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Sag Hallo zu italienischen Geschmacksfreuden! Mit dabei ist das bekannteste Trio, das Bella Italia zu bieten hat: Caprese alias Tomate, Mozzarella und Basilikum. Im Handumdrehen zauberst Du so ein leckeres Gericht, das für bunte Farbtupfer auf dem Teller sorgt. Die besondere Note verleiht Deinem Risotto übrigens die Zitrone, die Dir zumindest für kurze Zeit den hoffentlich bald nahenden Sommer in die Küche bringt. Guten Appetit!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 großen Topf** und eine **Gemüsereibe**.



1 ALS VORBEREITUNG

Erhitze **600 ml** [900 ml|1200 ml] Wasser im **Wasserkocher**.

Karotte schälen und grob reiben. **Zwiebel** abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. **Knoblauch** abziehen und in dünne Scheiben schneiden. **Hartkäse** fein reiben.

Schale der **Zitrone** fein abreiben, dann **Zitrone** halbieren und entsaften.

Aus der **Gemüsebrühe** und heißem **Wasser** eine **Brühe** zubereiten.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden.

Beides in eine kleine Schüssel geben und mit **Olivenöl*** und **Essig*** vermischen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und **Basilikum-Mozzarella** bis zum Anrichten ziehen lassen.



2 RISOTTOREIS ANDÜNSTEN

In einem großen Topf **Öl*** erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Knoblauchscheiben** darin 2 – 3 Min. glasig andünsten.

Risottoreis zugeben und so lange weiter erhitzen, bis das **Öl** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde.

Geraspelte **Karotten** und $\frac{1}{3}$ der **Brühe** zugeben und gut verrühren.



5 RISOTTO VOLLENDEN

Restliche **Brühe** in den **Reis** einrühren, **Kirschtomaten** und geriebenen **Hartkäse** zugeben.

★ **TIPP:** Insgesamt sollte der **Reis** ca. 20 Min. köcheln.



3 BRÜHE ZUM RISOTTO GEBEN

Sobald die **Brühe** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde, weitere $\frac{1}{3}$ der **Brühe** zugeben, dabei gelegentlich umrühren.

Jetzt auch mit etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Risottoreis nach der Garzeit noch einmal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen.

Marinierten **Basilikum-Mozzarella** darüberggeben und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte NL	1	1 (groß)	2
Zwiebel NZ	1	1 (groß)	2
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☉	$\frac{3}{4}$ ☉	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	60 g	80 g
Zitrone ES	1	1 (groß)	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	6 g	8 g
Risottoreis 15)	150 g	225 g	300 g
Basilikum	20 g	30 g	40 g
Mozzarella 7)	125 g	188 g ☉	250 g
rote Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
heißes Wasser*	600 ml	900 ml	1200 ml
Öl*	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl*	1 EL	$1\frac{1}{2}$ EL	2 EL
Essig	$\frac{1}{2}$ EL	$\frac{3}{4}$ EL	1 EL
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	100 g	PORTION (ca. 725 g)
Brennwert	379 kJ/91 kcal	2743 kJ/652 kcal
Fett	4 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	11 g	78 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

3) Ei 7) Milch 15) kann Spuren von Weizen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!