



Fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone, mariniertem Basilikummozzarella und Hartkäse



HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für verregnete Wintertage:
Unsere aromatische Basilikumpaste
sorgt im Handumdrehen für mediterrane
Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



Mozzarella (Bocconcino)



Gemüsebrühe



Risottoreis



Karotte



Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Basilikumpaste

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Veggie

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 mit ihrer Frische und angenehmen Säure für Sommerstimmung sorgt. Guten Appetit!

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Gemüsereibe**, **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.



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. **Zitrone** halbieren und entsaften.

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



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.



3 BRÜHE ZUM RISOTTO GEBEN

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

Mit etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

Mozzarellastücke und **Basilikumpaste** in eine kleine Schüssel geben und mit **Olivenöl*** und **Essig*** vermischen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



5 RISOTTO VOLLENDEN

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

Insgesamt sollte der **Reis** ca. 20 Min köcheln.



6 ANRICHTEN

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

Marinierten Basilikummozzarella darüberggeben und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte NL	1	1	2
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☉	$\frac{3}{4}$ ☉	1
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Zitrone ES	1	1	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Risottoreis	150 g	225 g	300 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	200 g ☉	250 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Kirschtomaten ES	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. 700 g)
Brennwert	385 kJ/92 kcal	2.678 kJ/640 kcal
Fett	4 g	27 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	12 g	80 g
- davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

2) Ei 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande 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) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!