



Einfaches Basilikumrisotto

mit Kirschtomaten und Mozzarella

EASY ALLTAG



Risottoreis



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Knoblauchzehe



Pinienkerne



Mozzarella (Bocconcino)



Gemüsebrühe



rote Kirschtomaten



Basilikumpaste

TASTY!

Mahl Zeit für ein Rätsel!

Bella Italia: Unser Basilikumrisotto aus dem Thermomix® ist eine Hommage an das Soulfood der italienischen Küche.

Wusstet Ihr, dass sich die Farben der italienischen Nationalflagge in Eurem Gericht verstecken? Die klassische grün-weiß-rote Zutatenkombination hat sogar einen eigenen Namen: Caprese.

Kennst Du die Farben der deutschen Flagge?



thermomix

25 [30|30] Min. 35 [40|40] Min.

Thermomix kocht



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst Sie doch den **Mozzarella** in Stücke zupfen und die **Basilikumpaste** ins **Risotto** quetschen.



LOS GEHT'S

Wascht das **Gemüse** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 kleine Pfanne, 1 großen Teller** und **1 kleine Schüssel**.



1 TOMATEN VORBEREITEN
Varoma-Einlegeboden auf einen großen Teller stellen.

Cherrytomaten auf den Varoma-Einlegeboden geben, mit **Olivenöl*** beträufeln, nach Geschmack **salzen*** und **pfeffern***, Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.



2 ZERKLEINERN
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.



3 RISOTTO ZUBEREITEN
Olivenöl*, **Butter*** und **Risottoreis** in den Mixtopf zugeben und **4 Min./120 °C/Reverse/ Stufe 1** dünsten.

Wasser* (siehe Zutatenliste), **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** zu lösen.

Varoma aufsetzen und **16 Min./98 °C/Reverse/ Stufe 1** garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 WÄHRENDDESSEN
Pinienkerne in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe rösten, bis sie leicht gebräunt sind.

Pinienkerne danach in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mozzarella in ca. 1 cm große Stücke zupfen.



5 FERTIGSTELLEN & ANRICHTEN
Nach Ende der **Risottogarzeit**

Varoma abnehmen. **Basilikumpaste**, **Mozzarella** und die **Hälfte** des zerkleinerten **Hartkäses** in den Mixtopf zugeben und mithilfe des Spatels unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und 5 Min. im Mixtopf quellen lassen. **Risotto** auf Teller verteilen und mit restlichem **Hartkäse** toppen. Rundum mit gerösteten **Pinienkernen** und gedämpften **Tomaten** garnieren.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Gemüsebrühe	8 g	12 g
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2
rote Kirschtomaten	400 g	600 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40g	80g
Risottoreis	225 g	300 g
Pinienkerne	10 g	20 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	2	2
Basilikumpaste	24 ml	24 ml
Wasser*	620 g	850 g
Olivenöl*	1,5 TL	2 TL
Ölivenöl für das Risotto*	25 g	30 g
Butter*	25 g	30 g
Salz*, Pfeffer*	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. 550 g)
Brennwert	508 kJ/122 kcal	2826 kJ/676 kcal
Fett	5 g	30 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	13 g	74 g
- davon Zucker	1 g	7 g
Eiweiß	5 g	27 g
Ballaststoffe	0 g	3 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

2) Eier 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®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

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