



# Mediterranes Tomatenrisotto mit Zitrone, mariniertem Basilikum-Mozzarella und Hartkäse

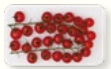


## HELLO RISOTTOREIS

Der erste Schritt zum perfekten Risotto?  
Wasche den Reis vor dem Kochen nicht ab,  
da sonst die klebende Stärke  
verloren geht.



Karotte



rote Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Risottoreis



Basilikum



Mozzarella



cleane Gemüsebrühe

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Veggie

Zeit sparen

leichter Genuss

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 Sommer in die Küche bringt. Guten Appetit!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **600 ml [900 ml|1200 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleine Schüssel, 1 großen Topf** und eine **Gemüsereibe**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

**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.



## 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. Nun mit etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.



## 4 IN DER ZWISCHENZEIT

**Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. **Mozzarella** in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in eine kleine Schüssel geben **uOlivenöl\*** und **Essig\*** vermischen, mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **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 **Basilikum-Mozzarella** darübergeben und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte NL	1	1½ ☞	2
Zwiebel DE	1	1½ ☞	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	60 g	80 g
Zitrone ES	1	1½ ☞	2
cleane Gemüsebrühe 15)	4 g	6 g ☞	8 g
Risottoreis 15)	150 g	225 g	300 g
Basilikum	20 g	30 g	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 7)	125 g	187 g ☞	250 g
rote Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Wasser*	600 ml	900 ml	1200 ml
Öl*	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Essig*	½ EL	¾ 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	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 Sesamsamen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!