



RISOTTO CAPRESE MIT ZITRONENNOTE,

Tomaten und mariniertem Basilikum-Mozzarella



HELLO RISOTTOREIS

Perfekter Risottoreis enthält viel wasserlösliche Stärke, damit er zusammenklebt und ist groß und rund genug, sodass das Risotto genügend Biss hat.



Risottoreis



Mozzarella



Karotte



rote Kirschtomaten



Basilikum



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Gemüsebrühe

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung 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 Sommer in die Küche bringt. Guten Appetit!

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



1 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 600 ml [1200 ml] heißem **Wasser** und der **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.



2 FÜR DAS RISOTTO

In einem großen Topf 1 EL [2 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. Geraspelte **Karotten** und $\frac{1}{3}$ der vorbereiteten **Gemüsebrühe** zugeben und gut verrühren.



3 RISOTTO KÖCHELN LASSEN

Sobald die Flüssigkeit vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde, $\frac{1}{3}$ der **Brühe** sowie **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** nach Belieben zugeben, dabei immer weiter rühren.



4 WÄHRENDDESSEN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und in feine Streifen schneiden. **Mozzarella** in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in eine kleine Schüssel geben und mit $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Olivenöl** und $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] (**Balsamico**-)Essig vermischen, mit **Salz**, **Pfeffer** und einer Prise **Zucker** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



5 RISOTTO FERTIGSTELLEN

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	4P
Karotte NL	1	2
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☉	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Zitrone ES	1	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g
Risottoreis 15)	150 g	300 g
Basilikum	20 g	40 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
rote Kirschtomaten	200 g	400 g

(Oliven-)Öl*, (Balsamico-)Essig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☉ 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	365 kJ/87 kcal	2634 kJ/626 kcal
Fett	4 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	11 g	77 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

3) Ei 7) Milch 15) kann Spuren von Allergenen 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!