



# Einfaches Risotto aus dem Thermomix

mit Champignons, Mozzarella und Rucolapesto



## RUCOLA

Rucola enthält eine beachtliche Menge des Vitamins Folsäure, das Studien zufolge unter anderem Herz-Kreislauf-erkrankungen vorbeugen kann.



Risottoreis



Champignons



italienischer Hartkäse



Gemüsezwiebel



Knoblauchzehe



Rucola



Cashewkerne



Mozzarella (Bocconcino)



Gemüsebrühe (klar)



Pinienkerne

15 [20|20] Min.

30 [35|40] Min.

leichter Genuss

Thermomix kocht

Veggie

Noch einfacher und raffinierter kann ein Risotto nicht gekocht werden! Mit der von unserer Köchin Ute entwickelten Methode bereitest Du Dein Risotto unkompliziert im Thermomix zu – es funktioniert kinderleicht. Nebenbei hast Du genügend Zeit, um ein würziges Pesto zubereiten und die Pinienkerne zu rösten. Am Ende kommt dann alles – wie es sich gehört – zusammen auf einen Teller. Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche **Champignons** und **Rucola** ab und tupfe den **Rucola** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **3 kleine Schüsseln** und **1 kleine Pfanne**.



## 1 PESTO ZUBEREITEN

**Hartkäse** halbieren, in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Die **Hälfte** davon in eine kleine Schüssel umfüllen. Ein paar **Rucolablätter** für die Dekoration beiseitelegen, die anderen in den Mixtopf zugeben. **Cashewkerne** ebenfalls zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Olivenöl\*** und **Wasser\*** (siehe **Zutatenliste**), **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermengen.



## 4 WÄHRENDDESSEN

**Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe rösten, bis sie leicht gebräunt sind, anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen.



## 2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN

**Pesto** in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln. **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.

**Champignons**, **Olivenöl\*** und **Butter\*** (siehe **Zutatenliste**) zugeben und **4 Min./120 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



## 5 VOR DEM ANRICHTEN

Nach Ende der Risotto-Garzeit **Mozzarellastückchen** in den Mixtopf zugeben, mithilfe des Spatels unter das **Risotto** rühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Dann noch 5 Min. im Mixtopf quellen lassen.



## 3 RISOTTO ZUBEREITEN

**Risottoreis**, **Gemüsebrühe**, **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben.

Mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um **Reis** und **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers **Gareinsatz** als **Spritzschutz** auf den Mixtopfdeckel stellen und **16 Min./98 °C/↻/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 6 ANRICHTEN

**Risotto** auf Teller verteilen und mit zerkleinertem **Hartkäse** toppen.

Rundum mit **Pesto** beträufeln, mit **Pinienkernen** und restlichen **Rucolablättern** garnieren.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Risottoreis	150 g	225 g	300 g
Champignons	150 g	250 g	300 g
Hartkäse italienischer Art 2) 5)	40g	60g	80g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Cashewkerne 7)	25 g	25 g	50 g
Pinienkerne	10 g	10 g	20 g
Mozzarella "Bocconcino" 5)	125 g	250 g	250 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühe	6 g	8 g	12 g
Olivenöl* für das Pesto	50 g	75 g	100 g
Wasser* für das Pesto	30 g	45 g	60 g
Olivenöl* zum Dünsten	10 g	15 g	20 g
Butter*	10 g	15 g	20 g
Wasser* für die Brühe	450 ml	620 ml	850 ml
Öl*	1 EL	1 ½ EL	2 EL
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	779 kJ/186 kcal	2795 kJ/668 kcal
Fett	8 g	31 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	14 g
Kohlenhydrate	19 g	68 g
- davon Zucker	1 g	3 g
Eiweiß	7 g	26 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	1 g

### ALLERGENE

2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

(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).



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!*