

Id1930 web dish name 17090

Risotto aus dem Ofen

mit Speck, Pilzen und Spinat



30-40min



4 Personen

Risotto ohne ständiges Rühren? Das geht! Während das Risotto im Ofen vor sich hin köchelt, werden noch ein paar Champignons angebraten, mit denen das Risotto am Ende zusammen mit Speck knusprig überbacken wird. So lässt sich der Feierabend ganz entspannt genießen.

Was du von uns bekommst

- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Zwiebel
- Risotto Reis
- Bauchspeck
- Babyspinat
- frische Austernpilze
- braune Champignons
- frischer Rosmarin

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 670.0kcal, Fett 23.7g, Eiweiß 26.4g, Kohlenhydrate 85.4g



1. Risotto vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst feine Würfel schneiden, den **Käse** mit einer Küchenreibe fein reiben. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.



2. Brühe vorbereiten

1L Wasser mit einem Hühnersuppenwürfel aufkochen und vom Herd nehmen. Den **Rosmarin** von den Stängeln zupfen, fein hacken und dazu geben.



3. Risotto zubereiten

In einem großen Topf die **Zwiebel** mit 1-2EL Olivenöl farblos anschwitzen, den **Reis** ca. 1-2Min. mit anschwitzen und dann mit der **Brühe** ablöschen, den **Spinat** und den **Käse** dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut miteinander verrühren.



4. Risotto abschieben

Das **Risotto** nun in eine Auflaufform umfüllen, glattstreichen und mit Alufolie bedecken. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20Min. backen, den Topf ausspülen und aufbewahren.



5. Pilze vorbereiten

Inzwischen die **Pilze** mit einem Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von eventuellem Schmutz befreien und vierteln bzw. in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Champignons** grob schneiden.



6. Pilze zubereiten

Die **Pilze** im Risotto-Topf mit 2EL Olivenöl ca. 2-3Min. kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach den 20min. Garzeit auf das Risotto geben, mit den **Speckscheiben** bedecken und ohne Alufolie auf oberster Schiene auf Grillfunktion für weitere ca. 5-7Min. im Ofen knusprig werden lassen.