



## Risotto mit Rinderstreifen,

Petersilie und Kirschtomaten



30-40min



2 Personen

Es wird richtig fein: Während in einem Topf ein cremiges Risotto mit Petersilie köchelt, braten wir in einer Pfanne zarte Rinderstreifen mit einer aromatischen Gewürzmischung an. Für den roten Farbtupfer rösten wir in einer Pfanne saftige Kirschtomaten. Ein richtiges Festessen!



## Was du von uns bekommst

- Tante Mizzis Bratengewürz
- Rindernuss
- Knoblauchzehe
- Carnaroli Reis
- Zwiebel
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- frische Petersilie
- Kirschtomaten
- Jungzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Wasserkocher

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 757.0kcal, Fett 24.9g, Eiweiß 40.5g, Kohlenhydrate 90.4g



1. Zwiebel vorbereiten

**Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, dann klein würfeln.



2. Risotto ansetzen

Einen mittleren Topf mit 1TL Öl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** zusammen mit dem **Reis** darin ca. 1-2Min. anbraten. Inzwischen im Wasserkocher 1L Wasser aufkochen und im Messbecher einen Rindersuppenwürfel im aufgekochten Wasser auflösen.



3. Risotto kochen

**Reis** und **Zwiebeln** mit Brühe ablöschen, bis alles gut bedeckt ist, dann unter regelmäßigem Rühren die Flüssigkeit fast verkochen lassen. Innerhalb von ca. 25Min. immer wieder diesen Schritt wiederholen, bis das **Risotto** cremig gargekocht, aber noch bissfest ist. Evtl. wird nicht die gesamte Brühe benötigt.



4. Tomaten rösten

**Jungzwiebel** in ca. 1cm große Röllchen schneiden. **Petersilie** von den Stielen abzupfen, 1/4 davon für die Garnitur aufheben, den Rest fein hacken. Eine mittlere Pfanne mit 1EL Olivenöl stark erhitzen und die **Tomaten** darin mit 1 Prise Zucker, dem **Knoblauch** und der **Jungzwiebel** ca. 2-3Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.



5. Fleisch braten

Die selbe Pfanne erneut hoch erhitzen, wenn nötig, noch ein wenig Öl hineingeben. Das **Fleisch** gegen die Faser in ca. 1cm dünne Streifen schneiden und in der Pfanne mit **1EL der Gewürzmischung** ca. 2Min. anbraten. Wer das **Fleisch** gut durch mag, brät es eine Minute länger. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Risotto fertigstellen

Den **Käse** ins **Risotto** reiben und mit der fein gehackten **Petersilie** und 1EL Butter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Fleisch** vorsichtig mit **Tomaten-Gemüse** vermengen und mit dem **Risotto** anrichten, dann mit der übrigen **Petersilie** garnieren.