



Speckrisotto mit Rosmarin

und gebratenen Champignons



30-40min



4 Personen

Risotto ohne ständiges Rühren? Das geht! Während das Risotto im Rohr 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 mit dem italienischen Klassiker genießen.

Was du von uns bekommst

- Petersilie
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Champignons
- Speckwürfel
- Zwiebeln
- Risotto Reis
- Rosmarin
- Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 34.4g, Eiweiß 32.4g, Kohlenhydrate 84.4g



1. Risotto vorbereiten

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



4. Risotto abschieben

Das **Risotto** nun in eine Auflaufform umfüllen, glattstreichen und mit Alufolie bedecken. Im Rohr auf mittlerer Schiene ca. 18Min. backen, die Pfanne ausspülen und aufbewahren.



2. Suppe vorbereiten

800-900ml Wasser mit einem Hühnersuppenwürfel aufkochen und vom Herd nehmen. Den **Rosmarin** von den Stängeln zupfen, fein hacken und dazu geben.



5. Pilze vorbereiten

Inzwischen die **Pilze** mit einem Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von eventuellem Schmutz befreien und vierteln.



3. Risotto zubereiten

In einer großen Pfanne die **Zwiebeln** und den **Speck** mit 1EL Öl farblos anschwitzen, den **Reis** ca. 1-2Min. mit anschwitzen und dann mit der Suppe ablöschen, den **Käse** dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut miteinander verrühren.



6. Pilze zubereiten

Die **Pilze** in der Risotto-Pfanne bei hoher Hitze mit 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach den 18min. Garzeit auf das **Risotto** geben und ohne Alufolie auf oberster Schiene auf Grillfunktion für weitere ca. 3-4Min. im Backrohr knusprig werden lassen. **Petersilie** grob hacken und das **Risotto** damit garnieren.