



## Buttriges Pilzrisotto

mit Bunte-Rüben-Salat



30-40min



4 Personen

Wir sind große Risotto-Fans! Dieses Mal geben wir dem leckeren Reisgericht ein herrliches Aroma durch getrocknete Steinpilze und einer rustikalen Pilzpfanne! Champignons sind übrigens nicht nur leicht und lecker, sondern auch sehr gesund! Zum cremigen Risotto gibt es einen knackigen Salat aus roten Rüben, dieses harmoniert wunderbar mit den Pilzen! Mhh, wir freuen uns schon endlich loszulöffeln!

## Was du von uns bekommst

- Sherryessig <sup>12</sup>
- gelbe Rüben
- Zwiebeln
- Petersilie
- getrocknete Steinpilze
- Carnaroli Reis
- Knoblauchzehe
- Champignons
- rote Rüben
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Chioggia Rübe

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler
- 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 641.0kcal, Fett 13.0g, Eiweiß 21.0g, Kohlenhydrate 104.0g



### 1. Gemüse vorbereiten

1,8L Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Die **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Champignons** evtl. putzen und dann in feine Scheiben schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen, die **Stiele** fein hacken.



### 4. Bunte Rüben zubereiten

Inzwischen die **Rüben** schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Mit **Sherryessig**, 1-2TL Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. **Tipp:** Da **Rote Rüben** stark färben, am Besten mit Handschuhen und Schürze schälen.



### 2. Pilze braten

In einer großen Pfanne 1EL Öl hoch erhitzen. Die **Zwiebel**, **Knoblauch**, **Petersilienstiele** und **Champignons** darin ca. 5Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Käse vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilienblätter** in feine Streifen schneiden.



### 3. Risotto ansetzen

Den **Risottoreis** und **Steinpilze** hinzugeben und ca. 1Min. mitrösten, dann mit 400ml Suppe ablöschen und unter häufigem Umrühren bei mittlerer Hitze verkochen lassen. Anschließend immer wieder nach und nach Suppe nachgießen und alles gut verrühren, bis das **Risotto** nach 25Min. bissfest und cremig gar ist. Evtl. wird nicht die gesamte Suppe benötigt.



### 6. Risotto fertigstellen

Den **Käse** und die 1EL Butter unter das **Risotto** rühren und mit der **restlichen Petersilie** garnieren. Dazu den **Rüben-Salat** servieren.