



## Risotto mit Blauschimmelkäse

und Birnen-Nuss Topping



30-40min



2 Personen

Wir sind große Risotto- und umso größere Käse-Fans! In Kombination mit würzigem, regionalen Blauschimmelkäse ist dieses Risotto unschlagbar! Denn durch den Käse wird das Reisgericht besonders cremig und würzig. Für eine frische Note sorgen angebratene Birnenwürfel und geröstete Haselnüsse. Passend dazu servieren wir einen Salat mit Birnenessig. Köstlich!

## Was du von uns bekommst

- Birnen
- Zwiebel
- Salatherzen
- Birnenessig
- Risotto Reis
- Senf<sup>10</sup>
- Blauschimmelkäse<sup>7</sup>
- Haselnüsse<sup>15</sup>
- Alles im Grünen

## Was du zu Hause benötigst

- Butter<sup>7</sup>
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 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 850.0kcal, Fett 36.6g, Eiweiß 21.9g, Kohlenhydrate 105.8g



### 1. Risotto vorbereiten

**Zwiebel** schälen, halbieren und klein würfeln. 1L Wasser im Wasserkocher aufkochen, dann im Messbecher einen Gemüsesuppenwürfel auflösen.



### 2. Risotto kochen

1TL Butter in einem mittleren Topf schmelzen lassen. Die **Zwiebeln** und den **Reis** darin 1-2Min. glasig anrösten. Anschließend 250ml der Suppe dazugießen und unter Rühren verkochen lassen. Innerhalb von ca. 25Min. nach und nach Suppe hinzugießen und häufig umrühren, bis das **Risotto** gar und zähflüssig ist.



### 3. Käse untermischen

Nach ca. 15Min. Kochzeit, den **Käse** ins **Risotto** zerkrümeln und gut hineinrühren. Nun die **Birnen** längs vierteln, Kerngehäuse rausschneiden, dann das Fruchtfleisch in 1cm Würfeln scheidern.



### 4. Topping braten

In der Zwischenzeit eine mittlere Pfanne auf hohe Stufe erhitzen. 1TL Butter darin schmelzen. **Haselnüsse** grob hacken und zusammen mit den **Birnen** 1-2Min. anrösten. Die **Birnen** sollten noch bissfest sein, aber leicht bräunen. **Topping** mit Salz, Pfeffer und 1EL der **Gewürzmischung** würzen, dann beiseitestellen.



### 5. Dressing rühren

**Birnenessig** und **Senf** mit Salz, Pfeffer und 1-2EL Olivenöl verrühren. Den **Salat** waschen und den Strunk abschneiden. Dann die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen, falls nötig, nachsalzen.



### 6. Risotto anrichten

Zum Schluss das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Teller verteilen. Das **Topping** mittig auf das **Risotto** geben und alles mit dem **Salat** servieren.