



Frischkäse-Risotto

mit Jungzwiebeln und Radieschen



30-40min



4 Personen

Dieses cremige Risotto war ein absoluter Liebling in unserer Testküche. Vor allem die Radieschen haben es uns angetan, denn die rote Knollen sorgen mit ihrem leicht scharfen Geschmack für ein tolles Geschmackserlebnis.

Was du von uns bekommst

• 7

Was du zu Hause benötigst

- Balsamicoessig ¹⁷
- Gemüsebrühwürfel
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 650kcal, Fett 19.0g, Kohlenhydrate 100.1g, Eiweiß 16.0g



1. Radieschen schneiden

Den Umluftofen auf 200°C vorheizen. Die Enden der **Radieschen** abschneiden und halbieren, größere **Radieschen** ggfs. vierteln. 1.8L Wasser aufkochen, dann im Messbecher einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen.



2. Radieschen rösten

Die **Radieschen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 1EL Balsamicoessig mit 2EL Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer über die **Radieschen** geben, diese für ca. 8-10Min. im Ofen rösten.



3. Jungzwiebeln schneiden

Inzwischen die **Jungzwiebeln** halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen.



4. Gemüse anbraten

In einem großen Kochtopf 1EL Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen und die **Jungzwiebeln** mit dem **Knoblauch** und der **Gewürzmischung** ca. 2-3Min. anschwitzen. Anschließend die **Hälfte des Zitronensafts** und den **Risotto-Reis** hinzufügen und für ca. 1-2 weitere Minuten mitbraten.



5. Risotto kochen

Nun in mehreren Schritten **Gemüsesuppe** unter den **Reis** rühren. Evtl. wird nicht die ganze Flüssigkeit verwendet. Alles für ca. 20-25Min. köcheln lassen, oder bis der **Reis** bissest gar ist. Dabei häufig umrühren und zum Ende der Garzeit den **Frischkäse** unterrühren, von der Hitze nehmen und ca. 5-6Min. ziehen lassen.



6. Risotto fertigstellen

Währenddessen die **Petersilie** grob hacken und mit **2EL Zitronensaft** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rucola** waschen und mit 2EL Balsamicoessig, 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Das **Risotto** mit den **Radieschen**, der **Petersilie** und **Zitronenabrieb** garnieren und mit dem **Salat** servieren.