



Buttriges Pilzrisotto

mit Rote-Beete-Salat



30-40min



3-4 Personen

Ein warmes Risotto ist dein Wohlfühl-Essen, wenn es draußen kalt und klamm ist! Butter und Verjus geben den Champignons einen ganz besonderen Geschmack. Dazu gibt es geraspelte Rote Beete, die dich mit einer ordentlichen Portion Vitaminen und Mineralstoffen versorgt! Zusammen ist das eine unschlagbare Kombination nach einem langen Tag.

Was du von uns bekommst

- 9
- 7
-

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

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

Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 665kcal, Fett 16.4g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 18.8g



1. Gemüse vorbereiten

1,2L Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen und den **Brühwürfel** darin auflösen. Die **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Pilze** evtl. putzen und in feine Scheiben schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen, die **Stiele** fein hacken.



2. Pilze braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl hoch erhitzen. Die **Zwiebel**, **Knoblauch**, **Petersilienstiele** und **Pilze** darin ca. 5Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Risotto ansetzen

Den **Risottoreis** hinzugeben und ca. 1Min. mitrösten, dann mit **Verjus** ablöschen und **Brühe** angießen. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, dabei immer wieder nach und nach mit **Brühe** ablöschen und alles gut verrühren, bis der **Risottoreis** gar ist - das dauert ca. 18-20Min.



4. Rote Beete reiben

Inzwischen die **Rote Beete** schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Mit 1EL Essig, 1-2EL Olivenöl, 1 Prise Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. **Tipp:** Da **Rote Beete** stark färbt, am Besten mit Handschuhen und Schürze schälen.



5. Käse reiben

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



6. Risotto fertigstellen

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