

Gegrillte Putensteaks

auf cremigem Pilzrisotto



30-40min



4 Personen

Heute in deiner Box: Ein cremiges Risotto mit einer Mischung aus Champignons und getrockneten Steinpilzen. Zusammen ergibt das einen herben, leicht nussigen Geschmack, von dem wir nicht genug bekommen können. Dazu gibt es eine saftig gegrillte Putensteaks und ein frisches selbstgemachtes Petersilien-Pesto. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Mandelblättchen ¹⁵
- Carnaroli Reis, MS, 200g
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Champignons
- Zwiebel
- getrocknete Steinpilze
- frische Petersilie
- Putenbrust

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Hühnerbrühwürfel
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Alufolie
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Stabmixer
- Wasserkocher

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

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 769kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 50.3g



1. Suppe vorbereiten

In einem Wasserkocher 1,6L Wasser aufkochen und einen Hühnersuppenwürfel darin auflösen. Die **Steinpilze** klein schneiden.



2. Champignons schneiden

Die **Zwiebeln** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Champignons** in ca. 1-2cm große Stücke schneiden.



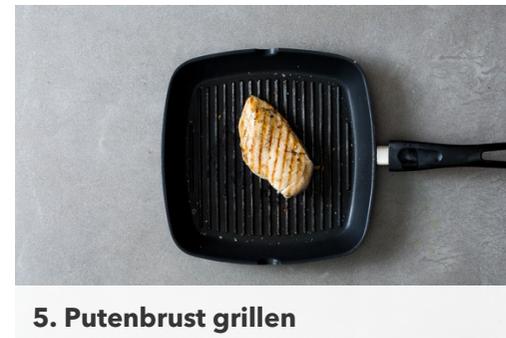
3. Risotto ansetzen

Nun die **Zwiebeln** mit 1EL Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 1-2Min. farblos anschwitzen, dann den **Risottoreis** und die **Steinpilze** unterrühren und ca. 1Min. mitrösten. Dann nach und nach mit der Suppe ablöschen und einrühren, bis der **Reis** cremig wird - das dauert ca. 25Min.



4. Pesto mischen

Inzwischen die **Petersilie samt Stängel** grob hacken. Den **Käse** fein reiben und die **Hälfte** davon mit den **Mandelblättchen** und **Petersilie** sowie 2EL Olivenöl und 5-6EL Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer sowie etwas 3TL Essig abschmecken.



5. Putenbrust grillen

Die **Putenbrust** gegen die Fleischfaser in vier gleichgroße Stücke schneiden. Die **Steaks** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl einreiben. Grillpfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen, dann die **Steaks** 3-4Min. pro Seite grillen, bis das **Fleisch** gar ist und sich Grillstreifen bilden. Das **Fleisch** bis zum Servieren in Alufolie wickeln.



6. Champignons braten

Champignons in einer großen Pfanne bei hoher Hitze in 1EL Öl ca. 4-5Min. scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit 1/2TL Salz und Pfeffer würzen und mit **übrigem Käse** unter das **Risotto** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Putensteaks** evtl. in dünne Scheiben aufschneiden und mit dem **Pesto** auf dem **Risotto** servieren.