

Bärlauch-Butter-Risotto mit Hirtenkäse-Crumble nussigem Topping und Balsamico-Kirschtomaten

Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 3962 kJ/947 kcal • Tag 5 kochen

3



Risottoreis



Zwiebel



Bärlauch



Gemüsebrühe



Walnüsse



Butter



geriebener Hartkäse



Kirschtomaten



Hirtenkäse



Balsamico-Crème



Rucola



Gewürzmischung
"HelloMediterraneo"



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Olivener Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 700 ml [1.050 ml | 1.400 ml] Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Bärlauch	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühe 10)	8 g	12 g	16 g
Walnüsse 24)	20 g	30 g	40 g
Butter 7)	60 g	90 g	120 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Balsamico-Crème 14)	12 g	18 g**	24 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	4 g	6 g	8 g
Olivenöl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	499 kJ/119 kcal	3962 kJ/947 kcal
Fett	6,02 g	47,82 g
– davon ges. Fettsäuren	2,64 g	21,01 g
Kohlenhydrate	12,51 g	99,42 g
– davon Zucker	0,88 g	7,02 g
Eiweiß	3,29 g	26,11 g
Salz	0,397 g	3,154 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite 24) Walnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande

NZ: Neuseeland



Risotto starten

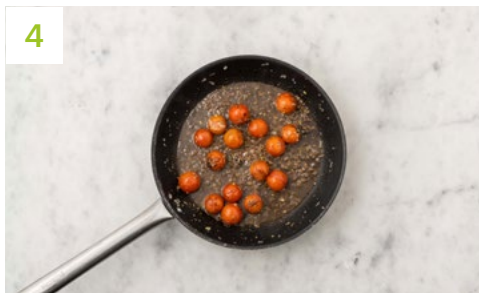
Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln.

700 ml [1.050 ml | 1.400 ml] heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und darin Hälfte der **Zwiebelwürfel** 1 – 2 Min. farblos anschwitzen.

Risottoreis zugeben und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Mit etwas **Brühe** ablöschen. Hitze etwas herunterschalten, **Brühe** nach und nach zugeben und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren für 22 – 24 Min. garen, bis der **Risottoreis** weich ist.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Kirschtomaten vorbereiten

In derselben großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

Olivenöl* erhitzen und darin die restlichen **Zwiebeln** und die **Kirschtomaten** für

4 – 5 Min. anbraten, bis die **Kirschtomaten** leicht aufplatzen.

Pfanneninhalte mit **Balsamico-Crème**, „HelloMediterraneo“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen und für 1 – 2 Min. einkochen lassen. Pfanne von der Hitze nehmen und ein Drittel der **Butter** einrühren, bis eine cremige **Soße** entsteht.



Kleine Vorbereitung

Bärlauch fein hacken.

Hälfte des **Rucolas** grob hacken.



Walnüsse rösten

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe

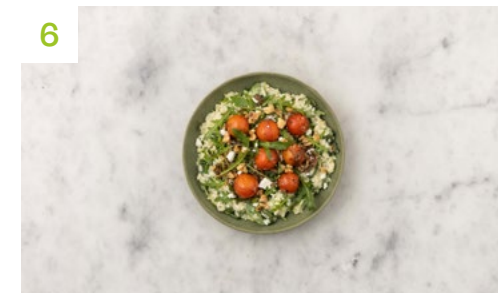
Walnüsse für 2 – 3 Min. anrösten, bis sie anfangen zu duften. Danach beiseitestellen und grob hacken.



Risotto vollenden

Risotto nach der Garzeit von der Hitze nehmen und vorsichtig gehackten **Rucola**, **Bärlauch**, restliche **Butter** und geriebenen **Hartkäse** unterrühren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Risotto auf Teller verteilen, mit restlichem **Rucola** toppen, **Hirtenkäse** darüber **bröseln** und **Balsamico-Kirschtomaten-Soße** darüber verteilen. Gehackte **Walnüsse** darüberstreuen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

