

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

Vegetarisch Thermomix kocht • 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

thermomix

🕒 20 [20 | 25] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 kleine Pfanne

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
Öl*, 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



Zu Beginn

Bärlauch und die Hälfte vom **Rucola** in grobe Stücke schneiden. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

650 g [1.000 g | 1.200 g] **Wasser** im Wasserkocher erhitzen.

Zwiebel abziehen und halbieren.



Für das Risotto

Die Hälfte der **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [25 g | 30 g] **Öl*** in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Risottoreis in den Mixtopf zugeben und ohne Messbecher **3 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



Risotto garen

650 g [1.000 g | 1.200 g] heißes **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal über den Topfboden rühren, um den **Reis** zu lösen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **12 Min./100 °C/↻/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Risotto vollenden

In 1 kleinen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Walnüsse** für 2 – 3 Min. anrösten, bis sie anfangen zu duften. Danach beiseite stellen und grob hacken.

Risotto nach der Garzeit in die Schüssel zum zerkleinerten **Rucola-Bärlauch-Mix** geben, zwei Drittel der **Butter*** und **geriebenen Hartkäse** zugeben und unterrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und 8 Min. abgedeckt ziehen lassen.

Währenddessen Mixtopf spülen und trocknen und fortfahren.



Für die Kirschtomaten

Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche **Butter*** zugeben und **3 Min./120 °C/↻/Stufe 1** dünsten.

Balsamico-Crème, „HelloMediterraneo“, **Kirschtomaten**, 50 g **Wasser*** zugeben und **4 Min./90 °C/↻/Stufe 0,5** erwärmen.



Anrichten

Risotto auf Teller verteilen, mit dem restlichen **Rucola** toppen, den **Hirtenkäse** darüber bröseln und die **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>

