



Risotto mit getrockneten Tomaten,

schwarzen Oliven, Rucola und knusprigen Käsechips



HELLO RUCOLA

Im deutschsprachigen Raum ursprünglich als Rauke bekannt aber in Vergessenheit geraten, wurde Rucola unter seinem italienischen Namen wieder populär.



Risottoreis



schwarze Oliven



getrocknete Tomaten



Hartkäse ital. Art



Crème fraîche



Walnüsse



Zwiebel



Rucola



Himbeertomate

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Veggie

leichter Genuss Zeit sparen

Was wir an **glutenfreien** Risottos besonders mögen? Sie sind raffiniert, wunderbar vielseitig und gehören für uns zur Kategorie der absoluten Wohlfühlgerichte. Mit unserer heutigen Variante kochst Du Dich und Deine Lieben ruck, zuck nach Bella Italia. Getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola und selbst gemachte Käsechips bringen Dir die Sonne auf den Teller – unkompliziert und schnell.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **500 ml** [1000 ml] Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, **1 kleinen Topf**, ein **Backblech**, **Backpapier** und eine **Reibe**.



1 GEMÜSE & ANTIPASTI SCHNEIDEN

Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Himbeertomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** grob würfeln.
Getrocknete Tomaten klein schneiden und **schwarze Oliven** halbieren.



2 ALS ZWISCHENSCHRITT

Hartkäse grob reiben. 500 ml [1000 ml] **Gemüsebrühe** in einem kleinen Topf vorbereiten.

★ **TIPP:** Die Brühe nicht zu kräftig vorbereiten, da das **Risotto** sonst zu salzig wird!



3 FÜR DIE KÄSECHIPS

½ des geriebenen **Hartkäses** in jeweils zwei Häufchen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im Backofen für 7 – 10 Min. backen, bis die **Chips** goldbraun sind.



4 RISOTTO ZUBEREITEN

In einem großen Topf ½ EL [1 EL] **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** darin 1 Min. anbraten. **Risottoreis** und **Walnüsse** zugeben und alles weitere 1 – 2 Min. rösten.



5 RISOTTO KÖCHELN LASSEN

Risotto mit den **Tomatenwürfeln** ablöschen. ⅓ der **Gemüsebrühe** zugeben und gut verrühren. Sobald die Flüssigkeit vom **Reis** aufgenommen wurde, erneut ⅓ der **Brühe** zugeben, dabei immer weiter rühren. Restliche **Brühe** in das **Risotto** einrühren. Insgesamt sollte das **Risotto** 20 – 25 Min. köcheln.



6 ZUM SCHLUSS

Hartkäse, **Crème fraîche**, **Rucola**, **getrocknete Tomaten** und **Olivenhälften** unter das **Risotto** rühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Risotto** auf Teller verteilen, **Käsechips** dazu anrichten und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel DE	1	2
Himbeertomate ES	2	4
getrocknete Tomaten und schwarze Oliven	100 g	200 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Risottoreis 15)	150 g	300 g
Walnüsse 8) 15)	10 g	20 g
Crème fraîche 7)	75 g	150 g
Rucola	50 g	100 g

Gemüsebrühe*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	436 kJ/104 kcal	2708 kJ/644 kcal
Fett	5 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	14 g	84 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	4 g	20 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!