



# Fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone,

mariniertem Basilikummozzarella und Hartkäse



## HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für heiße Sommertage: Unsere aromatische Basilikumpaste sorgt im Handumdrehen für mediterrane Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



Mozzarella (Bocconcino)



Gemüsebrühe



Risottoreis



Karotte



Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Basilikumpaste

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Veggie

Sag Hallo zu italienischen Geschmacksfreuden! Mit dabei ist das bekannteste Trio, das Bella Italia zu bieten hat: Caprese alias Tomate, Mozzarella und Basilikum. Im Handumdrehen zauberst Du so ein leckeres Gericht, das für bunte Farbtupfer auf dem Teller sorgt. Die besondere Note verleiht Deinem Risotto übrigens die Zitrone, die mit ihrer Frische und angenehmen Säure für Sommerstimmung sorgt. Guten Appetit!

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du eine **Gemüsereibe**, eine **Zitronenpresse**, 1 **großen Topf** und 1 **kleine Schüssel**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

**Karotte** schälen und grob reiben.

**Zwiebel** abziehen und in sehr feine Würfel schneiden.

**Knoblauch** abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

**Hartkäse** fein reiben.

Schale der **Zitrone** fein abreiben.

**Zitrone** halbieren und entsaften.

Aus der **Gemüsebrühe** und heißem **Wasser\*** **Brühe** zubereiten.



## 2 RISOTTOREIS ANDÜNSTEN

In einem großen Topf **Öl\*** erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Knoblauchscheiben** darin 2 – 3 Min. glasig andünsten.

**Risottoreis** zugeben und so lange weiter erhitzen, bis das **Öl** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde.

Geraspelte **Karotten** und  $\frac{1}{3}$  der **Brühe** zugeben und gut verrühren.



## 3 BRÜHE ZUM RISOTTO GEBEN

Sobald die **Brühe** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde, weitere  $\frac{1}{3}$  der **Brühe** zugeben, dabei gelegentlich umrühren.

Mit etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.



## 4 IN DER ZWISCHENZEIT

**Mozzarella** in mundgerechte Stücke schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

**Mozzarellastücke** und **Basilikumpaste** in eine kleine Schüssel geben und mit **Olivenöl\*** und **Essig\*** vermischen.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



## 5 RISOTTO VOLLENDEN

Restliche **Brühe** in den **Reis** einrühren, **Kirschtomaten** und **Hartkäse** zugeben.

Insgesamt sollte der **Reis** ca. 20 Min köcheln.



## 6 ANRICHTEN

**Risottoreis** nach der Garzeit noch einmal mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und auf Teller verteilen.

Marinierten **Basilikummozzarella** darübergeben und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte <b>DE</b>	1	1	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	1
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Zitrone <b>AR</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Gemüsebrühe	4 g	8 g	8 g
Risottoreis	150 g	225 g	300 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
heißes Wasser*	600 ml	900 ml	1200 ml
Öl*	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Essig*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	389 kJ/93 kcal	2801 kJ/670 kcal
Fett	4 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	0 g	2 g
Kohlenhydrate	11 g	78 g
– davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

2) Ei 5) Milch

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

## URSPRUNGSLÄNDER

**AR:** Argentinien, **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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!