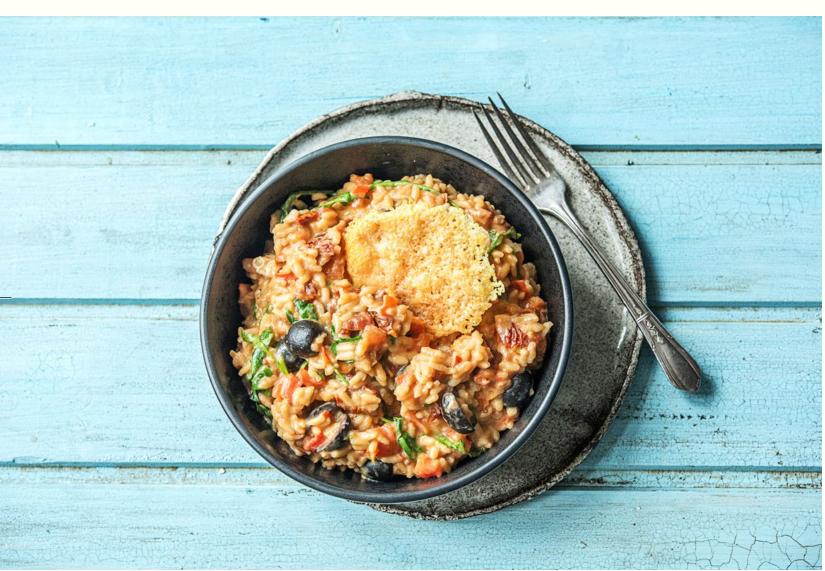


## Risotto mit getrockneten Tomaten,

schwarzen Oliven, Rucola und knusprigen Käsechips





Rucola wächst ruck, zuck! Schon 40 Tage nach der Aussaat kannst Du die Blätter ernten. Deswegen heißt er im Englischen auch Rocket - Rakete.





getrocknete Tomaten





schwarze Oliven





Walnüsse



Himbeertomate



Schalotte



Rucola





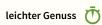
Stufe 1



Neuentdeckung 7



Veggie



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 und genießt noch einmal spätsommerliche Urlaubsatmosphäre. Getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola und selbst gemachte Käsechips bringen Dir die Sonne auf den Teller – unkompliziert und schnell.

## GEHT'S

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 Gemüsereibe.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN Schalotte abziehen und fein würfeln. Himbeertomate halbieren, Strunk entfernen und Tomatenhälfen grob würfeln. Getrocknete Tomaten klein schneiden und schwarze Oliven halbieren.



2 ALS VORBEREITUNG
Hartkäse grob reiben.
500 ml [1000 ml] Gemüsebrühe in einem kleinen Topf vorbereiten.

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



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



A RISOTTO ZUBEREITEN
In einem großen Topf ½ EL [1 EL] Öl bei mittlerer Stufe erhitzen, Schalottenwürfel darin 1 Min. anbraten. Risottoreis und Walnüsse zugeben und alles weitere
1 – 2 Min. rösten.



RISOTTO KÖCHELN
Risotto mit den Tomatenwürfeln
ablöschen. ½ der Gemüsebrühe zugeben und
gut verrühren. Sobald die Flüssigkeit vom Reis
aufgenommen wurde, erneut ½ der Brühe
zugeben, dabei immer weiterrühren. Restliche
Brühe in das Risotto einrühren. Insgesamt
sollte das Risotto 20 – 25 Min. köcheln.



TUM 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.



# ZUTATEN

	2P	4P
Schalotte	1	2
Himbeertomate	2	4
getrocknete Tomaten & 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	455 kJ/109 kcal	2686 kJ/639 kcal
Fett	5 g	28 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	14 g	83 g
- davon Zucker	3 g	16 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

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

**2017** | KW 40 | 3

