



Zitroniges Tomatenrisotto

mit mariniertem Basilikum-Mozzarella und Hartkäse



HELLO RISOTTOREIS

Unser Risottoreis enthält ausreichend Stärke, sodass die Körner später schön zusammenkleben. Außerdem sind die Reiskörner groß und rund, so bleibt das Risotto bissfest.



Mozzarella



Karotte



Kirschtomaten



Basilikum



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Risottoreis



Zitrone



Gemüsebrühe

25 [25] min.

40 [40] min.

Stufe 2

Thermomix übernimmt alles

Veggie

leichter Genuss

So etwas bekommst Du nicht oft: Ein leckeres Gericht, das sich ganz einfach kochen lässt und dennoch bunte Farbtupfer bietet. Zitrone, Basilikum und Tomate bringen Dir den Sommer in die Küche und sättigen leicht und locker. Und bunt ist gesund. Guten Appetit bei diesem **glutenfreien** Gericht!

thermomix

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du eine **Saftpresse** und **2 kleine Schüsseln**.



1 VORBEREITEN
Zwiebel abziehen und vierteln. **Knoblauch** abziehen. **Hartkäse** halbieren. **Karotte** schälen und in grobe Stücke schneiden. Von der **Zitronenschale** 2 [4] Streifen abschälen. **Zitrone** halbieren und entsaften. Blätter vom **Basilikum** abzupfen. **Mozzarella** in grobe Stücke schneiden.



2 ZERKLEINERN
Hartkäse und **Zitronenschalenstreifen** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



3 BASILIKUM-MOZZARELLA
Basilikumblätter in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Mozzarellastücke**, 10 g [20 g] **Olivenöl** und 10 g [20 g] **Essig**, etwas **Salz, Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** zugeben, **6 Sek./Stufe 3,5** zerkleinern und in eine zweite kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



4 DÜNSTEN
Zwiebelviertel und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [30 g] **Öl** und 10 g [20 g] **Butter** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Karottenstücke** zugeben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Risottoreis** zugeben und ohne Messbecher **3 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



5 RISOTTO KOCHEN
 400 g [800 g] **Wasser, Gemüsebrühe, Salz** und etwas **Pfeffer** zugeben. Mit dem Spatel einmal über den Topfboden rühren, um den **Reis** zu lösen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen, **12 Min./98 °C/☞/Stufe 1** garen. In der Zwischenzeit **Kirschtomaten** halbieren.



6 FERTIGSTELLEN
Kirschtomatenhälften, Hartkäse-Zitrone-Mix und **Zitronensaft** zufügen. Mit dem Spatel noch einmal über den Topfboden rühren, um den **Reis** zu lösen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und nochmals **5 Min./98 °C/☞/Stufe 1** fertig garen. **Risotto** im Mixtopf ca. 5 Min. quellen lassen, dann auf Teller verteilen und zusammen mit **Basilikum-Mozzarella** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Karotte NL	1	2
Kirschtomaten	200 g	400 g
Zwiebel NZ	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Zitrone ES	1	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g
Risottoreis 15)	150 g	300 g
Basilikum	20 g	40 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g

(Oliven-)Öl*, Essig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Butter* 7)

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	666 kJ/159 kcal	2827 kJ/672 kcal
Fett	7 g	28 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	15 g
Kohlenhydrate	19 g	78 g
- davon Zucker	3 g	11 g
Eiweiß	7 g	28 g
Ballaststoffe	2 g	5 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

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

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

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!