



Fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone,

mariniertem Basilikum-Mozzarella und Hartkäse



HELLO BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat? Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



Karotte



rote Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Risottoreis



Basilikum



Mozzarella



Gemüsebrühe

25 [25] min.

40 [40] min.

Stufe 2

Thermomix übernimmt alles

Veggie

leichter Genuss

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 Dir zumindest für kurze Zeit den hoffentlich bald nahenden Sommer in die Küche bringt. Guten Appetit!

thermomix

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



1 ZU BEGINN

Von der **Zitronenschale** 2 [4] dünne Streifen abschälen, dabei darauf achten, dass keine weiße Schale geschält wird. **Zitrone** halbieren und entsaften.

Zwiebel abziehen und vierteln.

Knoblauch abziehen. **Hartkäse** halbieren.

Karotte schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Blätter vom **Basilikum** abzupfen.

Mozzarella in grobe Stücke schneiden.



2 FÜR DEN HARTKÄSEMIX

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



3 MOZZARELLA ZUBEREITEN

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] **(Balsamico-)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, anstelle des Messbechers Gareinsatz als

Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./100 °C/☞/Stufe 1** erhitzen.



5 RISOTTO KOCHEN

400 g [800 g] **Wasser***, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben. Mit dem Spatel einmal über den Topfboden rühren, um den **Reis** zu lösen.

Anstelle des Messbechers 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 1 TL [2 TL] **Zitronensaft**

zufügen. Mit dem Spatel noch einmal über den Topfboden rühren, um den **Reis** zu lösen.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **5 Min./98 °C/☞/Stufe 1** fertigbaren. **Risotto**

im Mixtopf ca. 5 Min. quellen lassen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zitronensaft** abschmecken, auf Teller verteilen, mit **Basilikum-Mozzarella** toppen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Karotte NL	1	2
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
rote Kirschtomaten	200 g	400 g

(Oliven-)Öl*, (Balsamico-)Essig*, Zucker*, Salz*, Pfeffer*, 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. 725 g)
Brennwert	379 kJ/91 kcal	2743 kJ/652 kcal
Fett	4 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	11 g	78 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

3) Ei 7) Milch 15) kann Spuren von Weizen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam 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