



Mediterranes Tomatenrisotto mit Zitrone, mariniertem Basilikum-Mozzarella und Hartkäse



HELLO RISOTTOREIS

Der erste Schritt zum perfekten Risotto?
Wasche den Reis
vor dem Kochen nicht ab, da sonst die
klebende Stärke verloren geht.



Karotte



rote Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Risottoreis



Basilikum



Mozzarella (Bocconcino)



cleane 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 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 **2 kleine Schüsseln**.



1 ZU BEGINN

Zwiebel abziehen und vierteln. **Knoblauch** abziehen. **Hartkäse** halbieren. **Karotte** schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 2 [4] dünne Streifen der **Zitronenschale** abschälen, dabei darauf achten, dass keine weiße Schale dabei ist. **Zitrone** anschließend halbieren und entsaften. Blätter vom **Basilikum** abzupfen. **Mozzarella** in grobe Stücke schneiden.



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.



2 KÄSE-ZITRONEN-MIX ZUBEREITEN

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



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 und **12 Min./98 °C/↻/Stufe 1** garen.

In der Zwischenzeit **Kirschtomaten** halbieren.



3 FÜR DEN 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.



6 RISOTTO FERTIGSTELLEN

Kirschtomatenhälften, Hartkäse-Zitrone-Mix und **1 EL [2 EL] 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** fertig garen. **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 DE	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☉	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Zitrone ES	1	2
cleane Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g
Risottoreis 15)	150 g	300 g
Basilikum	20 g	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 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 belieferte 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. 700 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 Sesamsamen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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