



# RISOTTO MIT GARNELEN,

Babyspinat und Kirschtomaten

EXPRESS  
REZEPT



vorgekochtes  
Weißweinrisotto



Babyspinat



Kirschtomaten



Garnelen



geriebener Hartkäse



Knoblauch-Zwiebel-Paste



rote Chilischote

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

# LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe die **Garnelen** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 große Pfanne**.



## 1 ZU BEGINN

½ EL **Öl\*** in einem großen Topf erhitzen.  
½ EL **Zwiebel-Knoblauch-Paste** für 1 Min. anbraten.



## 2 RISOTTO ZUBEREITEN

**Risottoreis** und 75 ml **Wasser\*** in den Topf geben und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren für ca. 8. Min. erhitzen. ★ **TIPP:** Falls das **Risotto zu dick wird**, gib einen Schluck **Wasser** dazu.

**Chili** halbieren, Kerne entfernen und eine **Chilihälfte** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



## 3 GARNELEN BRATEN

½ EL **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Garnelen** und **Kirschtomaten** mit restlicher **Knoblauch-Zwiebel-Paste** 3 – 5 Min. braten, bis die **Garnelen** durchgegart sind.



## 4 GARNELEN ABSCHMECKEN

**Garnelen** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Chili** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) abschmecken und kurz beiseitestellen.



## 5 RISOTTO VOLLENDEN

**Hartkäse** unter das **Risotto** rühren, **Babyspinat** portionsweise zugeben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Risotto** auf Teller verteilen und mit **Kirschtomaten** und **Garnelen** toppen.

# 1 PERSON ZUTATEN

	1P
vorgekochtes Weißweinsrisotto 3)	300 g
Babyspinat	50 g
Kirschtomaten	100 g
Garnelen 14)	200 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g
Knoblauch-Zwiebel-Paste	½ EL ☞
rote Chilischote NL   ES	½ ☞
Öl* für Schritt 1 und 3	je ½ EL
Wasser* für Schritt 2	75 ml
Salz*, Pfeffer*	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	376 kJ/90 kcal	2.171 kJ/500 kcal
Fett	1 g	5 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	16 g	95 g
– davon Zucker	1 g	2 g
Eiweiß	5 g	30 g
Salz	1 g	4 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

## ALLERGENE

3) Sellerie 5) Milch 14) Krebstiere

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

## URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

## GUTEN APPETIT!

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

2019 | KW 41 | 904

HelloFRESH