



Risotto mit getrockneten Tomaten,

schwarzen Oliven, Rucola und knusprigen Käsechips



HELLO GETROCKNETE TOMATEN

Um getrocknete Tomaten auf traditionelle Art herzustellen, werden frische Tomaten eingesalzen. Dadurch verdampft der austretende Saft in der Sonne.



Hartkäse ital. Art



Crème fraîche



Zwiebel



Tomate



Risottoreis



Walnüsse



Rucola



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Veggie

leichter Genuss

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 warme, sommerliche Urlaubsatmosphäre. Getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola und selbst gemachte Käsechips bringen Dir die Sonne auf den Teller – unkompliziert und schnell.

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du eine **Gemüsereibe**, **1 kleinen Topf**, **1 großen Topf**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 ZU BEGINN

Erhitze **500 ml** [750 ml | 1000 ml] Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** grob würfeln.

Getrocknete Tomaten klein schneiden und **schwarze Oliven** halbieren.



4 RISOTTO ZUBEREITEN

In einem großen Topf **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Zwiebelwürfel** darin 1 Min. anbraten.

Risottoreis und **Walnüsse** zugeben und alles weitere 1 – 2 Min. rösten.



2 ALS ZWISCHENSCHRITT

Hartkäse grob reiben.

In einem kleinen Topf heiße **Gemüsebrühe*** vorbereiten.

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



5 RISOTTO KÖCHELN LASSEN

Risotto mit den **Tomatenwürfeln** ablöschen.

Ein **Drittel** der **Gemüsebrühe** zugeben und gut verrühren.

Sobald die Flüssigkeit vom **Reis** aufgenommen wurde, erneut $\frac{1}{3}$ der **Brühe** zugeben, dabei immer weiter rühren. Restliche **Brühe** in das **Risotto** einrühren.

Insgesamt sollte das **Risotto** 20 – 25 Min. köcheln.



3 FÜR DIE KÄSECHIPS

Die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** in jeweils zwei Häufchen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.

Im Backofen für 7 – 10 Min. backen, bis die **Chips** goldbraun sind.



6 ZUM SCHLUSS

Geriebenen **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.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	1	2
Tomate NL PL	2	3	4
getrocknete Tomaten/schwarze Oliven	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Risottoreis	150 g	225 g	300 g
Walnüsse 8)	10 g	10 g	20 g
Crème fraîche 5)	150 g	150 g	150 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühe*	500 ml	750 ml	1000 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
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	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	452 kJ/108 kcal	2782 kJ/665 kcal
Fett	4 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	14 g	85 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	3 g	20 g
Ballaststoffe	0 g	2 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

2) Eier 5) Milch 8) Walnüsse

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande, PL: Polen

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!