



Leichter kochen,
besseresessen!



NEW 50
2016

thermomix

HelloFresh.de/kundenservice@hellofresh.de #hellofreshde

Tomaten-Risotto mit Rucola und Käse-Chips

Mit diesem Risotto zaubern wir Dir ein bisschen „Bella Italia“ auf Deinen Teller. Wenn Du Dich bei den kühleren Temperaturen auch gern mal in den Süden Europas träumst, passt unser herzhaft-fruchtiges Risotto heute perfekt in Deine Küche! Guten Appetit!

 25 min.

 40 min.

 Stufe 2

 An Tag
1-5 kochen

Thermomix übernimmt alles; veggie,
glutenfrei



Risottoreis



Tomate



Rucola



Walnüsse



Hartkäse



Antipasti-Mix



Mascarpone



Schalotte

Für 2 Personen.....

- 40 g Hartkäse ital. Art 3) 7)
- 100 g Antipasti-Mix
- 10 g Walnüsse 8) 15)
- 1 Schalotte, halbiert
[Ursprungsl. FRA]
- 150 g Risottoreis 15)
- 300 g Tomaten, in Würfeln
(ca. 1 cm) [Ursprungsl. ESP]
- 125 g Mascarpone 7) 8)
- 50 g Rucola

Nährwerte

pro Portion (ca. 550 g)

pro 100 g

Brennwert (kJ/kcal)	3302/789	555/133
Fett (g)	41	7
- davon ges. Fettsäuren (g)	21	4
Kohlenhydrate (g)	85	14
- davon Zucker (g)	14	2
Eiweiß (g)	0	0
Ballaststoffe (g)	21	5
Salz (g)	2	1

Allergene: 7) Lactose 8) Schalenfrüchte
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren.
Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

☞ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Gut im Haus zu haben

Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Thermomix®, kleine Schüssel (2), Backpapier, Backblech



Vorbereitung: Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (180 °C Umluft) vorheizen.

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

2 Öl des Antipasti-Mix auffangen. Getrocknete Tomaten, Oliven und Walnüsse in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.

3 Schalottenhälften in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mithilfe des Spatels nach unten schieben. 2 EL des aufgefangenen Öls zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** anschwitzen.

4 Risottoreis zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** anbraten.

5 Tomatenwürfel und 350 g flüssige Gemüsebrühe zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen; anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spitzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **15 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen. Währenddessen auf einem mit Backpapier belegten Backblech ½ des Hartkäses in zwei Häufchen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm verteilen und 7 – 10 Min. backen, bis diese Käse-Chips goldbraun sind.

6 Restlichen geriebenen Hartkäse, Mascarpone, Rucola und zerkleinerte Tomaten-Oliven-Walnuss-Mischung in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels vermengen. 5 Min ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Tomaten-Risotto auf Teller verteilen und zusammen mit Käse-Chips genießen.

