



Tomatenrisotto mit extra Garnelen, mariniertem Basilikummozzarella und Hartkäse

EXTRA LECKERBISSEN

Garnelen



Risottoreis



Garnelen (ohne Schale)



Rosmarinzwieg



Karotte



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Mozzarella (Bocconcino)



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Gemüsebrühe



25 [25 | 25] Min. 40 [40 | 40] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

Mit unserem Extra Leckerbissen wird Dein fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn Dein Extra Leckerbissen dazu sind in Rosmarin und Knoblauch goldbraun angebratene Garnelen. 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. Guten Appetit!

thermomix

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und die **Garnelen** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Pfanne** und **2 kleine Schüsseln**.



1 VORBEREITEN

Zwiebel abziehen und vierteln.
Knoblauch abziehen. **Hartkäse** halbieren.
Karotte schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
 Von der **Zitronenschale** 2 [3 | 4] dünne Streifen abschälen, dabei darauf achten, dass keine weiße Schale geschält wird. **Zitrone** halbieren und entsaften.
Hartkäse und **Zitronenschalenstreifen** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



4 MOZZARELLA MARINIEREN

Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden.
Mozzarellastücke und **Basilikumpaste** in eine kleine Schüssel geben und mit **Olivénöl*** und **Weißweinessig*** vermischen.
 Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



2 DÜNSTEN

Zwiebelviertel und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** und **Butter*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.
Karottenstücke zugeben, **15 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



5 RISOTTO WEITERGAREN

Kirschtomaten, **Hartkäse-Zitrone-Mix** und **Zitronensaft** in den Mixtopf zugeben. Mit dem Spatel noch einmal über den Mixtopfboden 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 danach im Mixtopf ca. 5 Min. quellen lassen. In dieser Zeit die **Garnelen** braten.



3 RISOTTO KOCHEN

Risottoreis zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./100 °C/☞/Stufe 1** erhitzen.
Wasser*, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben. Mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** zu lösen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen, **12 Min./98 °C/☞/Stufe 1** garen und fortfahren.



6 FERTIGSTELLEN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** stark erhitzen und **Garnelen** zusammen mit dem **Rosmarinzwieg** für 3 – 5 Min. anbraten.
Risottoreis nach der Garzeit noch einmal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen.
 Marinierten **Basilikummozzarella** und **Garnelen** darübergeben und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|-------------------------------------|----------------|----------|---------|
| Zwiebel EG | 1 | 1 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | ½ ☞ | ¾ ☞ | 1 |
| Hartkäse ital. Art 2) 5) | 40 g | 60 g | 80 g |
| Karotte NL | 1 | 1 | 2 |
| Zitrone ES | 1 | 1 | 2 |
| Risottoreis | 150 g | 225 g | 300 g |
| Gemüsebrühe | 4 g | 6 g | 8 g |
| Mozzarella (Bocconcino) 5) | 1 | 1½ ☞ | 2 |
| Basilikumpaste | 15 ml | 20ml ☞ | 24 ml |
| Kirschtomaten | 200 g | 300 g | 400 g |
| Garnelen 14) | 200 g | 300 g | 400 g |
| Rosmarinzwieg | ½ ☞ | ¾ ☞ | 1 |
| Öl* für Schritt 2 | 20 g | 25 g | 30 g |
| Butter* für Schritt 2 | 20 g | 30 g | 40 g |
| Wasser* für Schritt 3 | 400 g | 600 g | 800 g |
| (Olivén-)Öl* für Schritt 4 und 6 | je 1 EL | je 1½ EL | je 2 EL |
| Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 4 | ½ EL | ¾ EL | 1 EL |
| Salz*, Pfeffer*, Zucker* | 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.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

| DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g | PORTION (ca. 800 g) |
|--|----------------|---------------------|
| Brennwert | 375 kJ/90 kcal | 3.084 kJ/737 kcal |
| Fett | 4 g | 27 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 2 g | 15 g |
| Kohlenhydrate | 10 g | 78 g |
| - davon Zucker | 1 g | 11 g |
| Eiweiß | 6 g | 46 g |
| Salz | 1 g | 2 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

2) Eier 5) Milch 14) Krebstiere

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



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

Guten Appetit!