



# Fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone, mariniertem Basilikummozzarella und Hartkäse



## HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für verregnete Wintertage:  
Unsere aromatische Basilikumpaste  
sorgt im Handumdrehen für mediterrane  
Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



- Mozzarella (Bocconcino)
- Gemüsebrühe
- Risottoreis
- Karotte
- Kirschtomaten
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Hartkäse ital. Art
- Zitrone
- Basilikumpaste

- 30 Minuten
- Stufe 2
- Neuentdeckung
- leichter Genuss
- Zeit sparen
- Veggie

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 mit ihrer Frische und angenehmen Säure für Sommerstimmung sorgt. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gemüsereibe**, **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

Erhitze **600 ml** [900 ml | 1.200 ml] Wasser im **Wasserkocher**.

**Karotte** schälen und grob reiben. **Zwiebel** abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. **Knoblauch** abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

**Hartkäse** fein reiben. Schale der **Zitrone** fein abreiben. **Zitrone** halbieren und entsaften.

Aus der **Gemüsebrühe** und heißem **Wasser\*** eine **Brühe** zubereiten.



## 4 IN DER ZWISCHENZEIT

**Mozzarella** in mundgerechte Stücke schneiden.

**Mozzellastücke** und **Basilikumpaste** in eine kleine Schüssel geben und mit **Olivenöl\*** und **Weißweinessig\*** vermischen.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



## 2 RISOTTOREIS ANDÜNSTEN

In einem großen Topf **Öl\*** erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Knoblauchscheiben** darin 2 – 3 Min. glasig andünsten.

**Risottoreis** zugeben und so lange weiter erhitzen, bis das **Öl** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde.

Geraspelte **Karotten** und **ein Drittel** der **Brühe** zugeben und gut verrühren.



## 5 RISOTTO VOLLENDEN

Restliche **Brühe** in den **Reis** einrühren, **Kirschtomaten** und **Hartkäse** zugeben.

Insgesamt sollte der **Reis** ca. 20 Min. köcheln.



## 3 BRÜHE ZUM RISOTTO GEBEN

Sobald die **Brühe** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde, weiteres **Drittel** der **Brühe** zugeben, dabei gelegentlich umrühren.

Mit etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Risottoreis** nach der Garzeit noch einmal mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und auf Teller verteilen.

**Marinierten Basilikummozzarella** darüberggeben und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte <b>NL</b>	1	1	2
Zwiebel <b>EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	½ ☞	¾ ☞	1
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Zitrone <b>ES</b>	1	1	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Risottoreis	150 g	225 g	300 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1½ ☞	2
Basilikumpaste	15 ml	20ml ☞	24 ml
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
heißes Wasser* für Schritt 1	600 ml	900 ml	1.200 ml
Öl* für Schritt 2	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	399 kJ/95 kcal	2.872 kJ/687 kcal
Fett	4 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	11 g	78 g
– davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	4 g	28 g
Salz	1 g	1 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

## URSPRUNGLÄNDER

**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!