



# Im Ofen gebackenes Basilikumrisotto

mit Kirschtomaten und Mozzarella

EASY  
ALLTAG



Risottoreis



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Knoblauchzehe



Pinienkerne



Mozzarella (Bocconcino)



Gemüsebrühe



rote Kirschtomaten



Basilikumpaste

TASTY!

Mahl Zeit für  
ein Rätsel!

Bella Italia: Unser Basilikumrisotto aus dem Ofen ist eine Hommage an das Soulfood der italienischen Küche.

Wusstet Ihr, dass sich die Farben der italienischen Nationalflagge in Eurem Gericht verstecken? Die klassische grün-weiß-rote Zutatenkombination hat sogar einen eigenen Namen: Caprese.

Kennst Du die Farben der deutschen Flagge?



30 Minuten

Stufe 1



HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst Sie doch den **Mozzarella** in Stücke zupfen und die **Basilikumpaste** ins **Risotto** quetschen.



## LOS GEHT'S

Wascht die **Tomaten** ab. Zum Kochen benötigt Ihr **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 großen Topf**, eine **Auflaufform**, **Alufolie** und **1 kleine Pfanne**.



### 1 ZU BEGINN

Erhitzt **525 ml [700 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Aus heißem **Wasser\*** und **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken.

**Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **Olivenöl\*** beträufeln und nach Geschmack etwas **salzen\*** und **pfeffern\***.



### 2 FÜR DAS RISOTTO

In einem großen Topf **Öl\*** erhitzen und **Knoblauch-** und **Zwiebelwürfel** darin für ca. 3 Min. anschwitzen.

**Risottoreis** zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen.

Mit der **Brühe** ablöschen und **Risotto** in eine Auflaufform geben.

Auflaufform mit Alufolie bedecken und zusammen mit den **Kirschtomaten** im Backofen 25 Min. backen.



### 3 TOPPINGS VORBEREITEN

In einer kleinen Pfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften.

**Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen.



### 4 RISOTTO ABSCHMECKEN

Am Ende der Garzeit **Basilikumpaste** unter das **Risotto** rühren.

**Mozzarellastücke** und die **Hälfte** des **geriebenen Hartkäses** hinzugeben.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

### 5 ANRICHTEN

**Risotto** auf Teller verteilen und mit restlichen **geriebenen Hartkäse** bestreuen.

Mit gerösteten **Pinienkernen** und gebackenen **Kirschtomaten** toppen.

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Gemüsebrühe	8 g	12 g
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2
rote Kirschtomaten	400 g	600 g
Risottoreis	225 g	300 g
Pinienkerne	10 g	20 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	2	2
Basilikumpaste	24 ml	24 ml
geriebener Hartkäse 2) 5)	40g	80g
heißes Wasser*	525 ml	700 ml
Olivenöl*	1 EL	2 EL
Öl*	1 EL	2 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. 550 g)
Brennwert	508 kJ/122 kcal	2826 kJ/676 kcal
Fett	5 g	30 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	13 g	74 g
- davon Zucker	1 g	7 g
Eiweiß	5 g	27 g
Ballaststoffe	0 g	3 g
Salz	0 g	1 g

### ALLERGENE

2) Eier 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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



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!