

DINNERLY



Cremiges Pilzrisotto mit frischem Spinat und Käse



ca. 35min



2 personen

Ein würziger Teller Risotto hat schon so manches Problem gelöst: schlechte Laune, Regenwetter, Liebeskummer oder einfach nur den Riesenhunger. Wir geben zwar keine Garantie auf die Problemlösefähigkeiten dieses Risottos, aber wir würden sagen, die Chancen stehen gut. Schließlich sieht die Welt schon wieder ganz anders aus, wenn der Magen mit herzhaft-cremigem Reis, würzigen Champignons und zartem Spinat gefüllt ist ...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 250g champignons
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 50g babyspinazie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- 15ml olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 590kcal, vet 17.8g, koolhydraten 90.8g, eiwit 16.6g



1. Zutaten voorbereiten

1L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Den **Lauch** längs halbieren und den **weißen** bis **hellgrünen Teil** in feine Streifen schneiden (siehe Tipp in Schritt 6). Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Brühgewürz** in dem aufgekochten Wasser auflösen.



2. Gemüse braten

Den **Lauch** und den Knoblauch in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in 4–5Min. weich braten. Den **Reis** zugeben und 1–2Min. anrösten, dann die **Pilze** zufügen und ca. 1Min. mitbraten.



3. Risotto kochen

Den **Reis** nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang ca. 22Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben.



4. Spinat unterheben

Den **Spinat** unter das **Risotto** heben, die Pfanne vom Herd nehmen und abgedeckt ca. 5Min. ruhen lassen. Den **Käse** reiben.



5. Risotto servieren

Die $\frac{1}{2}$ des **Käses** und 1EL Butter in das **Risotto** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren.



6. Brauch zum Lauch

Denk daran, den Lauch gründlich abzuspülen, bevor du ihn schneidest – manchmal kann sich Schmutz zwischen den einzelnen Schichten verstecken. Der dunkelgrüne Teil des Lauchs wird heute nicht verwendet, aber du kannst ihn ebenfalls klein schneiden, im Tiefkühlfach aufbewahren und zusammen mit anderen Gemüseresten eine leckere Brühe daraus kochen.