



Ziegenkäserisotto mit Champignons und Chicorée

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Zwiebeln, rot	1 St.
Öl	3 EL
Risottoreis	300 g
Basilikum, frisch	10 g
Champignons, weiß	400 g
Chicorée	4 St.
Salz	
Zucker	
Ziegenkäserolle	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

1. In einem Topf Brühe auf höchster Stufe aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. braten. Risottoreis dazugeben und weitere ca. 2 Min. mit anschwitzen.
2. Reis mit ca. 200 ml heißer Brühe ablöschen. Risotto ca. 20 Min. auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren köcheln. Nach und nach Brühe nachfüllen, sodass der Reis ständig leicht bedeckt ist.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und ins Risotto geben. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln bzw. sechsteln. Chicorée waschen, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und Champignons darin ca. 2 Min. anbraten. Chicorée und je 1 Prise Salz und Zucker dazugeben und ca. 3 Min. anbraten. Inzwischen Risotto vom Herd nehmen, Basilikum entfernen, Ziegenkäse unterheben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Risotto auf tiefen Tellern anrichten, Gemüse darauf verteilen und Ziegenkäserisotto mit Champignons und Chicorée servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	545 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	19 g