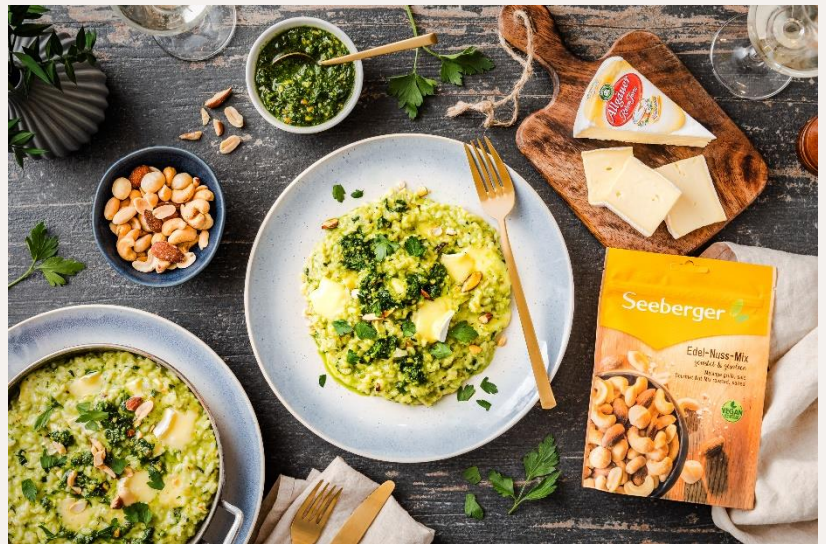


Gebackenes Risotto mit Allgäuer Rahm Torte und Seeberger Edel-Nuss-Mix Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g **Allgäuer Rahmtorte**
300 g Risotto-Reis
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

40 g Seeberger Edel-Nuss-Mix
50 g Grünkohl
4 EL Olivenöl
Salz Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. In einer großen Pfanne Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anbraten. Risotto-Reis hinzufügen und alles gut verrühren. Alles 1 bis 2 Minuten dünsten lassen. Weißwein in die Pfanne geben und umrühren bis der Reis den Weißwein komplett aufgenommen hat. Gemüsebrühe nach und nach mit einer Kelle dazugeben, dabei ständig umrühren und warten, bis der Reis auch die Brühe komplett aufgenommen hat. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis der Reis gar ist. Ungefähre Dauer 15 bis 20 Minuten.
2. Grünkohl, Edel-Nuss-Mix und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Im Anschluss das Pesto noch mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Allgäuer Rahm Torte klein würfeln. Die Hälfte des Grünkohl-Pestos und die Allgäuer Rahm Torte zum Risotto geben und gut vermengen. Das Risotto in eine für den Ofen geeignete Form geben und etwa 20 bis 25 Minuten backen. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen. Anschließend alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Petersilie, Pesto und Edel-Nuss-Mix garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 min.

Gesamtzeit: 45 min.

Nährwerte pro Portion: 6605,0 KJ / 1583,9 kcal, 45,6 g E, 96 g F, 122,4 g KH