

Dinkel Risotto mit Pilzen

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g gemischte Pilze
- 80 g Zwiebeln
- 200 g junger Spinat
- 100 g Staudensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Dinkel
- 1 Topf Knorr Geschmack Pur Gerösteter Knoblauch
- 120 g fettarmer Cheddar, gerieben
- 2 EL Crème fraîche
- 200 g Brunnenkresse
- 80 g geröstete Walnüsse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	nicht berechnet
Energie (Kilokalorien):	nicht berechnet
Fett:	nicht berechnet
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	nicht berechnet
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	nicht berechnet
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Spinat waschen und grob hacken. Staudensellerie in ½ cm breite Stücke schneiden.

2. Pilze in einem Topf im heißen Olivenöl anbraten, Zwiebeln zufügen und glasig braten. Dinkel zufügen und ca. 1 Minute mitbraten. 1 l Wasser zugießen, aufkochen und Knorr Geschmack Pur Gerösteter Knoblauch unterrühren. Bei schwacher Hitze ca. 35 Minuten köcheln lassen, bis der Dinkel fast gar ist. Zwischendurch immer wieder umrühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen.

3. Cheddar und Crème fraîche unterrühren. Brunnenkresse, Spinat und Sellerie unterheben und

abschmecken.

4. Dinkel Risotto anrichten und mit etwas Brunnenkresse und Walnüssen garniert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Anstelle von Spinat Pak Choi verwenden. Für eine vegane Variante pflanzliche Kochcreme und vegane Käsealternative (Typ Cheddar) verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns