

Orangen-Risotto mit CHAMPIGNON „Das Original“ und Süßkartoffel



Zutaten für 4 Personen:

1 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g	1200 ml Gemüsebrühe
400 g Risottoreis	2 St. Süßkartoffel
1 Zehe Knoblauch	2 EL Salatkerne-Mix
1 St. Schalotte	1 St. Orange (Bio)
1 EL Olivenöl	Salz
200 ml Orangensaft	
Pfeffer	



Zubereitung:

- 1) Kleine Zubereitung:** Süßkartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Die Hälfte der Süßkartoffeln auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 20 Min backen.
- 2) Risotto Zubereitung:** Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Dann den Risottoreis dazugeben, ca. 2 Minuten glasig andünsten. Die restlichen Süßkartoffeln dazugeben und anschließend mit Orangensaft ablöschen. Nach und nach immer wieder mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.
- 3) Anrichten:** Camembert in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange waschen und die Schale abreiben. Das Risotto servieren und mit Camembert, gebackener Süßkartoffel, Orangenabrieb und Salatkerne-Mix anrichten.

Guten Appetit!

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 50 Min.