



Champignon Risotto mit Cashewcreme

Zutaten: Mise en place:

100 g Cashewkerne
1 Dose weiße Bohnen (260 g
Abtropfgewicht) gut gespült

2 EL Cashewkerne

1 Bund Frühlingszwiebel (in Ringe
schneiden)
weiß und grün trennen
2 Knoblauchzehen (gehackt)

500 g Risottoreis
150 ml Weißwein

1 Liter Gemüsebrühe

200 g Champignons (achteln)

1 Zucchini (grob geraspelt)
50 g Ruccola (grob gehackt)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Cashewkerne für ca. 30 Minuten in Wasser einweichen.
Wasser wegschütten mit den weißen Bohnen und
ca.50 ml Wasser zu einer cremigen Sauce pürieren.

Cashewkerne grob zerbrechen und ohne Öl in einer
Pfanne anrösten. Beiseite stellen.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel und den
Knoblauch in Öl anbraten.
Den grünen Teil der Frühlingszwiebel für Deko beiseite
stellen.

Nach ein paar Minuten den Reis zugeben und kurz
anrösten.
Mit Weißwein ablöschen.

100ml Gemüsebrühe dazugeben und öfter gut
umrühren damit nichts anbrennt.
Sobald die Flüssigkeit fast aufgesogen ist immer wieder
Gemüsebrühe nachgießen, umrühren und einköcheln
lassen.

Wenn ungefähr die Hälfte der Brühe im Topf ist
Champignons dazugeben und unterrühren.
Mit Gemüsebrühe nachgießen und umrühren
weitermachen.

Wenn die gesamte Gemüsebrühe im Topf ist, die
Cashewbohnen-Sauce, Zucchini und Rucolablätter
unterheben,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten mit den grünen Frühlingszwiebel und
den gerösteten Cashewkernen garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!