

Einfaches Kartoffelrisotto aus dem Thermomix®



© Kartoffelrisotto - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Personen

Einfach, schnell und mega gut: Kartoffelrisotto

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1000 g	festkochende Kartoffeln (geschält gewogen)
<input type="checkbox"/>	100 g	alter Gouda
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	200 g	Geflügel-Wiener "Käse-Paprika"
<input type="checkbox"/>	430 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2 TL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	15 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	TK 8-Kräuter (50 g)
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	2 EL	TK Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Gouda in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen, abtrocknen.
2. Zwiebel abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl hinzufügen und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
3. Würstchen im Varoma verteilen. 400 g Wasser, Gemüsebrühepulver sowie Kartoffelwürfel in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 13 Min./Varoma/ Rührstufe garen.
4. Varoma abnehmen. Stärke mit 30 g kaltem Wasser in einem kleinen Schälchen verrühren, dann mit Schmand, Gouda und 8-Kräuter-Mix in den Mixtopf geben und 7 Min./100 °C/ Linkslauf/Rührstufe kochen.
5. Würstchen in Scheiben schneiden, unter das Kartoffelrisotto heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 575 kcal – 20 g E – 34 g F – 48 g KH