

# Käse vom Grill mit Pesto D'Oro serviert, dazu ein Risotto orientalisch abgeschmeckt



**Nummer** : 000589  
**Kategorie** : 06 Vegigericht  
**Datum** : 27.08.2021  
**Quelle** : Axel Dröge  
**Schlüsselwörter** : Hilcona & Alpenhain  
**Allergene** : Gluten, Milch

Für: **10,0 Portionen**

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	821,46kj	10%
	196,33kcal	
Eiweiß	8,54g	19%
Fett	12,52g	25%
-davon gesättigte Fettsäuren	5,54g	28%
Kohlenhydrate	12,12g	5%
-davon Zucker	0,86g	1%
Salz	1,1g	19%

## Zutaten

1,500 kg	ALPENHAIN Grill Käsegenuss, 30 x 75 g, TK
0,250 kg	HILCONA -BW Pesto D'Oro, 1 kg
2,200 kg	HILCONA Risotto Nature, 2 x 2.5 kg, TK
0,012 kg	Ras el Hanout Gewürz
0,100 kg	Sonnengetrocknete Tomaten in Öl eingelegt
0,250 kg	Karotten-Pfälzer Streichholz-Schnitt
0,015 kg	Honig
0,005 kg	Harissa-Gewürzpaste
0,002 kg	Speisesalz
0,015 kg	Rosmarin Bund

## Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Sonnengetrocknete Tomaten in Julienne schneiden.
- Öl von den Tomaten aufheben für die weitere Verwendung im Rezept.

Zubereitung:

- Risotto mit dem Gewürz Ras El Hanout würzen und die Dörrtmaten-Julienne untermischen.
- Risotto im vorgeheizten CombiSteamer bei 150°C und 20% Dampf für 15 Minuten erhitzen.  
o Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.
- In der Zwischenzeit den Grillkäse bei Heissluft 160°C vorgeheizt, für 10 Minuten backen.
- Das Öl von den Tomaten mit Honig und Harissa verfeinern.
- Die Karotten und den Rosmarin in dem Honig-Harissa-Öl kurz erhitzen und mit dem Salz abschmecken.
- Alle Zutaten gefällig anrichten und mit dem Pesto abrunden und dem Rosmarin garnieren.

Tipp:

- Servieren Sie dazu einen Tomatensalat.

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.