

## Thermomix Rezept für Hackfleischrisotto

### Zutaten:

- 100 g Parmesan (in Stücken)
- 200 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Öl
- 1 Möhre (in Stücken)
- 1 Selleriestange ( in Stücken)
- 1 Schalotte
- 250 g Risottoreis
- 650 g Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe für 0,5 l Wasser
- 300 g passierte Tomaten (gekauft)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 15 g Butter

### Zubereitung:

- Parmesan in den Mixtopf geben. **10 Sek./ Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- Hackfleisch und 1 EL Öl in den Mixtopf geben. **4 Min 30 Sek./120 Grad/ Rührstufe** dünsten und umfüllen.
- Möhre, Sellerie und Schalotte in den Mixtopf geben, **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 1 EL Öl hinzugeben und **2 Min./120 Grad/Linkslauf/Stufe 1** dünsten.
- Reis hinzugeben und **3 Min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1** dünsten.
- Wasser, Brühwürfel, Tomaten, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben, 5 Sek./ Linkslauf/ Stufe 2 verrühren und 22 Min. / 100 Grad/ Linkslauf/ Rührstufe garen.
- Lorbeerblatt entfernen, gedünstetes Hackfleisch, 30g geriebenen Parmesan und Butter zugeben und mithilfe des Spatels unterrühren.
- Sofort servieren und restlichen Parmesan dazu reichen.

Auf dem [Rezept-Portal Cookidoo](#) findet ihr noch Nährwertangaben zum Hackfleischrisotto, das finde ich für normalgewichtige Kinder aber unnötig und lasse diese Angabe daher hier bewusst weg. Die Mengenangaben reichen für 4 Portionen, 2 Erwachsene mit echt Hunger oder 3 Kleinkinder die mehrmals nachnehmen.

Guten Appetit!