



Risotto mit Pilzen

Zutaten

600 ml Gemüsebrühe

3 EL Öl

1 Stück(e) Zwiebel, klein

125 g Risottoreis

200 g Champignons

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

50 g Parmesan, gerieben

40 g Butter

3 g Italienische Küche

Rucola und Parmesanhobel zum Garnieren

Zubereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 40 Min.

Gesamtzeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2

Zubereitung

1.Brühe erhitzen (nicht kochen).

2.Zwiebel fein würfeln.

3.3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und glasig dünsten. Risottoreis hinzugeben und ebenfalls für etwa 5 Min. garen.

4.Mit einem Teil der Brühe ablöschen - nur so viel, bis der Reis bedeckt ist. Risotto unter Rühren etwa 25 Min. garen. Dabei nach und nach die restliche Gemüsebrühe zugeben.

Perfekt ist der Risotto, wenn er beim Schwenken so cremig ist, dass er Wellen bildet. „All’onda“ (onda = Welle) nennt sich das.

5. In der Zwischenzeit die Pilze vierteln und in einer Pfanne mit heißem Öl braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Sobald der Reis die richtige Konsistenz hat (leicht sämig) Parmesan, Butter, die gebratenen Pilze und die Italienischen Kräuter dazugeben und unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Tipp: Mit Balsamico Creme, Parmesanhobel und Rucola garnieren.