



Pilzrisotto

Description

Zutaten
4 Portionen

1 l Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Champignons, braun
4 EL Öl
300 g Risottoreis
100 ml Weißwein, trocken
Salz
Pfeffer, schwarz
50 g Parmesan

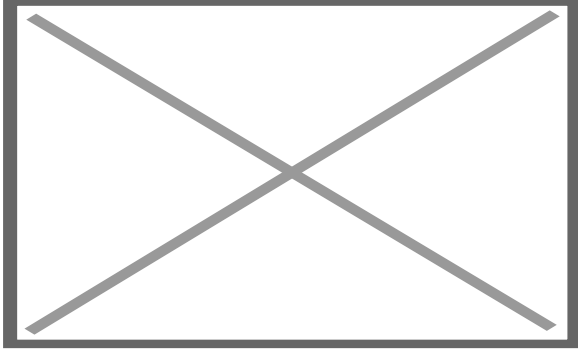
Zubereitung

1.
In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schälen, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden.
2.
In einem weiteren Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Weißwein, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1-2 Min. leicht rösten, bis der Reis beginnt am Topfboden anzubackern.
3.
Mit Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Reis dann mit 1 Kelle heißer Brühe leicht bedecken und verrühren. Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. garen, dabei immer wieder etwas Brühe nachfüllen, sodass der Reis ständig leicht bedeckt ist.
4.
In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Champignons darin ca. 4 Min. anbraten. Grüne Frühlingszwiebeln zugeben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

default watermark

5.
Parmesan unter das Risotto rÃ¼hren und abschmecken. Mit gebratenen Champignons auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!



Category

1. Vegetarisch

Date Created

MÃrz 26, 2022

Author

jeanny

default watermark