

Pilzrisotto

Jeder Fan von Pilzen und herzhaften Gerichten wird dieses klassische italienische Gericht lieben.

Für 2 Portionen
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Pro 100 g:
2962 kJ / 708 kcal
F: 26 g, davon 18 g gesättigte Fettsäuren, K: 78 g,
davon 9 g Zucker, E: 29 g, Salz: 1,3 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

200 g Risottoreis
100 g Parmesan
300 g Champignons
600 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie

Zutaten aus dem Vorrat:

40 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und grob würfeln, die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, halben Bund Petersilie fein hacken und Parmesan reiben.
2. In einem großen Topf 1 EL Butter erhitzen und die Champignons hinzugeben. Wenn das Wasser der Champignons verdunstet ist, die Schalotten und den Knoblauch hinzugeben und mit anbraten. Anschließend den Risottoreis kurz mit anbraten.
3. Mit Weißwein ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Gemüsebrühe so weit auffüllen, dass der Reis bedeckt ist.
4. Wenn kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist, weiter mit Gemüsebrühe auffüllen, sodass der Reis bedeckt ist. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gerade noch bissfest ist.
5. Zum Schluss kann die restliche Butter, der Parmesan und die Petersilie hinzugegeben und gut vermengt werden. Anschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Tipps

In der Zeit, in der das Risotto kocht, kann schnell und einfach ein kleiner grüner Beilagensalat zubereitet werden und mit zu dem fertigen Risotto gegessen werden.