



Pilzrisotto

300 g Reis
400 g Champignons
2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
5 g Öl (Raps- oder Olivenöl)
1,1 L Gemüsebrühe (Wurzelwerk, Lorbeer, Piment, Senfkörner)
75 g Parmesan frisch gerieben
Pfeffer, Salz

So wird's gemacht:

Die Champignons putzen und achteln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Das Öl in einem breiten Topf mittelstark erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten, Reis und Knoblauch hinzufügen und etwa 2 Minuten unter Rühren weiter dünsten.

Die Champignonstücke dazugeben, mit Gemüsebrühe (ca. 300 ml) angießen und bei offenem Topf verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach die Gemüsebrühe dazugießen und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20–25 Minuten ausquellen lassen.

Den Parmesankäse unter das Risotto mischen und sofort servieren.

Guten Appetit!