



PILZ RISOTTO

REIS | HAUPTSPESIE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (4 Portionen)

400g Risottoreis
2 Zwiebeln, feingewürfelt
100ml Weißwein
1,5l Gemüsebrühe
250g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Pfifferlinge, klein geschnitten
100g Butter
100g geriebener Parmesan
1 Handvoll frische Kräuter, z. B. Liebstöckel oder Petersilie
Olivenöl

Produktempfehlungen



RISOTTOREIS

Zubereitungen

Gemüsebrühe kurz aufkochen. Zwiebelwürfel in 2-3 El Olivenöl glasig schwitzen, Reis zufügen und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und heiße Gemüsebrühe zufügen, sodass der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis kochen, bis die Brühe aufgebraucht ist. Dann vom Herd nehmen.

2-3 El Öl erhitzen und die Pilze darin schwenken, mit Salz, Pfeffer würzen und zusammen mit der Butter und dem Parmesan unter das Risotto mischen.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit frischen, gehackten Kräutern servieren.