



Pilz-Risotto

Zutaten

- 250 g Risotto-Reis
- 60 g Butter
- Parmesan
- 100 g Pfifferlinge
- 100 g Champignons
- 1/2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- ein Glas Weißwein
- Salz & Pfeffer
- Frische Petersilie

Zubereitung

1. Eine halbe Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch zerkleinern. Öl in der Hochrandpfanne erhitzen und den Risotto-Reis, sowie Zwiebeln und Knoblauch hineingeben. Unter ständigem rühren anrösten, bis die Zwiebeln glasig werden.
2. Champignons in Scheiben schneiden und mit den Pfifferlingen (im ganzen) in die Pfanne geben und kurz anbraten. Danach mit Weißwein ablöschen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Weiterhin unter ständigem rühren garen.
3. Butter würfeln und mit einkochen. Außerdem Petersilie klein hacken und ebenfalls mit in die Pfanne geben.
4. Parmesan reiben (Menge nach Geschmack - nicht zu wenig) und unter ständigem rühren dem Risotto hinzufügen.
5. Sobald das Risotto gut eingekocht ist, einfach von der Hitze nehmen und nach Geschmack mit Petersilie und Parmesan servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

