



# Cremiges Champignon-Risotto

## Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 300 g Risotto-Reis
- 250 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 40 g Butter
- 40 g geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- frischer Thymian

## Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In der Hochrandpfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
2. Champignons in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Risotto-Reis hinzufügen, kurz mitrösten, bis er glasig aussieht. Dann mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
3. Nun schöpfkellenweise Gemüsebrühe angießen. Nach jedem Schöpfer rühren und warten, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang ca. 18–20 Minuten wiederholen, bis der Reis cremig ist und noch leichten Biss hat.
4. Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es besonders cremig mag, gibt ein kleines Stück Butter zusätzlich hinein. Risotto direkt aus der Hochrandpfanne auf Teller geben, mit frischem Thymian und extra Parmesan garnieren. Guten Appetit!

HOCHRANDPFANNE



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten  
Rezepte von:

**CALEKOCHT**  
mas REZEPTE