



Pilzrisotto

Risotto mit Champignons



Zutaten

150 g	Risottoreis
3 EL	Olivenöl
300 g	braune Champignons
1	gewürfelte Zwiebel
1	fein gehackte Knoblauchzehe
400 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Weißwein
80 g	Parmesan
1 EL	kalte Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

- Champignons in Scheiben schneiden
- Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten
- Reis zugeben, und kurz anbraten bis er leicht durchsichtig wird
- Champignons zugeben und kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen
- Wenn der Weißwein vollständig vom Reis aufgenommen wurde immer wieder Brühe zugeben, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist, dabei umrühren
- Wenn der Reis gar ist, den Parmesan zugeben und mit Salt und Pfeffer abschmecken
- zum Schluss die Butter in einem Stück zugeben, und so lange einrühren bis sie sich vollständig aufgelöst hat

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergerin.
© 2021, Melanie Frieß