

Pilzrisotto mit Frühlingszwiebelgemüse

Reis, Champignons und Parmesan sind hier vereint

etwa 2 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Pilzrisotto:

300 g Pilze, z. B. Champignons
etwa 500 ml Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
150 g Risottoreis, z. B. Arborio
100 ml Weißwein
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
60 g gehobelter Parmesan
Salz

Frühlingszwiebelgemüse:

1 Bund Frühlingszwiebeln
20 g Butter
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

1 Pilzrisotto:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Brühe erhitzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Pilzscheiben hinzugeben und mitdünsten, dann mit dem Weißwein ablöschen. Risotto stetig rühren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Nach und nach von der heißen Brühe hinzugießen und den Reis unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze etwa 20 Min. garen. Finesse hinzufügen. Kurz vor Ende der Garzeit Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken.

2 Frühlingszwiebelgemüse:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Frühlingszwiebeln kurz andünsten. Finesse und Gewürze zugeben und über das Risotto streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie das Risotto vor dem Servieren mit Parmesan.