



60 Minuten

 Einfach

PILZ RISOTTO MIT CHAMPIGNONS

Herzhaftes und cremiges Pilzrisotto – ein echter Herbstliebling! Champignons, ausgewählte Gewürze und Weißwein kommen zusammen und machen das Geschmackserlebnis perfekt.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Zuerst die Champignons putzen und mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein hacken und mit der Butter im Topf anschwitzen. Champignons und Reis hinzugeben, kurz mitanbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein unter ständigem Rühren komplett aufsaugen lassen. Brühe hinzufügen, bis alles überdeckt ist. Dann weiter rühren und Brühe nachgeben, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt worden ist. Währenddessen die ganze Zeit rühren, bis der Reis gar ist.

SCHRITT 2

Die anderen Pilzsorten ebenso putzen, in schmale Scheiben schnippeln und in einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl scharf anbraten. Danach mit Pfeffer, Salz und Thymian abschmecken.

SCHRITT 3

Parmesan in das Risotto mischen und alles pfeffern und salzen. Das Gericht bestenfalls auf vorgewärmtes Geschirr anrichten und mit den gemischten Pilzen servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1549/370



 Zutaten

4 Portionen

400 g Champignons

250 g Risottoreis

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

200 ml Weißwein (trocken)

800 ml Gemüsebrühe

200 g Pilze nach Wahl (z.B. Steinpilze oder Pfifferlinge)

1 TL Thymian

4 EL Parmesan (frisch gerieben)

Fett (g): 10

Kohlenhydrate (g): 58

Eiweiß (g): 14