

Gefüllte Gemüsezwiebeln mit Pilzrisotto

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 5-6 gr. Gemüsezwiebel
- » 1l/2l Instant-Gemüse-Brühe
- » 1 Stange Porree
- » 250g Champignons
- » 6EL Öl
- » 200g Risotto-Reis
- » 100ml trockner Weißwein
- » 50g ger. Parmesan
- » Salz & Pfeffer
- » 1EL Tomatenmark
- » 1 Dose Tomate(n)
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 Prise Zucker
- » etwas Oregano

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, obere Drittel abschneiden. Zwiebeln aushöhlen und in der Brühe ca. 10min kochen. Zwiebeldeckel und Zwiebelreste hacken. Porree in Ringe schneiden. Champignons vierteln.

2. 2EL Öl erhitzen, Hälfte der gehackten Zwiebeln darin anbraten. Porree und Champignons zufügen und 4-5min braten.

3. Zwiebeln aus der Brühe heben. 600ml Brühe abmessen. Reis in 2EL Öl andünsten, mit Brühe und Wein ablöschen. 25-30min köcheln. Zwischendurch umrühren. Parmesan und Pilzmischung unterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. 2EL Öl erhitzen, restliche gehackte Zwiebeln darin anbraten. Tomatenmark unterrühren, mit Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen. Zwiebeln mit Risotto füllen, in die Soße setzen und ca. 15min schmoren. Mit Parmesan und Oregano bestreuen. Evtl. in einer Auflaufform servieren.

Nährwerte: 490 kcal/E18g/F14g/KH63g pro Portion

angelegt am: 29.10.2003

Rezept-Nr: 661

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke