Gemüse-Risotto mit Pilzen

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 100g Shiitakepilze
» 200g Champignons
» 3 Schalotte(n)
» 2 EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 400g Risotto-Reis
» 1/8l Weißwein
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» 1 gr. Möhre(n)
» 2 Lauchzwiebel(n)
» 50g Parmesan
» 4 Zweige Oregano

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten fein hacken. 1TL Öl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Pilze zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl im Bratfett erhitzen.

2. Reis in das Bratfett geben und kurz andünsten. Wein zugießen, bei schwacher Hitze einkochen lassen. Nach und nach etwas Brühe angießen. Risotto unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 25min einkochen lassen.

3. Möhre in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Beides mit Pilzen ca. 10min vor Ende der Garzeit zum Risotto geben. Käse fein reiben, Oregano hacken. Beides unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwerte: 490kcal/E16g/F9g/KH83g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003 Rezept-Nr: 678

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