Klassisches Pilzrisotto

Das klassische Pilzrisotto - in diesem Rezept mit cremiger Mascarpone zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Champignons
250 g	Eierschwammerln
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 EL	Butter
250 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
500 ml	Fond (heiß)
250 g	Mascarpone
50 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Klassische Pilzrisotto** ist ein sehr beliebtes italienisches Hauptgericht. Hierfür die Champignons und die Frühlingszwiebel gut waschen und in Scheiben, bzw. Ringe schneiden.

2. Den Reis und die Pilze in Butter andünsten. Nach und nach die Mischung mit Fond und Weißwein auffüllen und etwa 20 Minuten bissfest dünsten. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln, Mascarpone und den Parmesan untermengen.

3. Das Risotto pfeffern und salzen und je nach Geschmack mit Parmesanhobeln und Frühlingszwiebeln dekorieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Zu einem klassischen Pilzrisotto schmeckt ein leichter Weißwein sehr gut.