

# Buchweizenrisotto mit Champignons

Das Buchweizenrisotto mit Champignons ist ein herzhaftes Rezept, wenn man einmal keine Lust auf ein herkömmliches Risotto mit Reis hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|            |                                                 |
|------------|-------------------------------------------------|
| 180 g      | <a href="#">Buchweizen</a>                      |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>                         |
| 2 Stk.     | <a href="#">Knoblauch</a>                       |
| 250 g      | <a href="#">Champignons</a> (oder andere Pilze) |
| 100 ml     | Weißwein                                        |
| 500 ml     | Gemüsebrühe                                     |
| 2 EL       | Olivenöl                                        |
| 2 EL       | <a href="#">Butter</a>                          |
| 1 Handvoll | Petersilie                                      |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                |

## Zubereitung

1. Für das **Buchweizenrisotto mit Champignons** die Gemüsebrühe erhitzen und warm halten. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die gewaschene Petersilie trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Buchweizen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, den Knoblauch hinzugeben und kurz mitrösten.
3. Den Buchweizen hinzugeben und etwa 1 Minute unter ständigem Rühren anrösten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

4. Jetzt mit der Gemüsebrühe bedecken und offen köcheln lassen bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist. Immer wieder nachgießen und rühren. Nach etwa 20 Minuten ist der Buchweizen gar gekocht.
5. Die Champignons zirka 5 Minuten vor Garzeit Ende mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Abschließend die Champignons unter das Buchweizenrisotto mengen und die Butter einrühren. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Das Buchweizenrisotto mit geriebenen Parmesan bestreuen.