

Eierschwammerl-Risotto

Die beliebten Pilze und der Reis passen wunderbar zusammen beim Rezept für das Eierschwammerl-Risotto mit Tomaten, Parmesan und frischen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

450 g	Risottoreis
800 ml	Gemüsefond
100 ml	Weißwein
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
10 Stk.	Cherrytomaten
350 g	Eierschwammerln
1 Bund	Schnittlauch
4 Zweige	Thymian
20 g	Butter
60 g	Parmesan
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst die Schalotten und den Knoblauch für das **Eierschwammerl-Risotto** pellen. Danach die Eierschwammerl gut reinigen und die Cherry-Tomaten halbieren. Anschließend die Schalotten kleinwürfelig hacken und den Knoblauch klein hacken oder pressen. Darauf folgend den Schnittlauch fein schneiden. Danach die Hälfte der Schalotten mit den Eierschwammerln in Olivenöl scharf anbraten, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut abtropfen lassen.

2. Fürs Eierschwammerl-Risotto die übrigen Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen, danach das Risotto die Butter und den Thymian begeben und bei kleiner Flamme 5 Minuten kurz schwenken (sautieren). Im Anschluss mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, ist der Wein fast verkocht mit dem Fond solange aufgießen, bis der Reis knapp bezogen ist.
3. In weiterer Folge den Reis so lange umrühren, bis er die Flüssigkeit aufgezogen hat, danach wieder mit Fond übergießen und so lange wiederholen bis kein Fond mehr da ist, bzw. das Risotto leicht cremig ist.
4. Danach den Parmesan fein reiben, unter das Risotto mischen und ohne Hitze zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Als nächstes die Eierschwammerl, die Cockailtomaten und den Schnittlauch untermischen und das Eierschwammerl-Risotto heiß anrichten.

Tipp

Damit das Eierschwammerl-Risotto noch cremiger wird, sollte ein bisschen Mascarpone untergerührt werden.