Pilz-Risotto mit Parmesan

Dieses köstliche Rezept für ein Pilz-Risotto mit Parmesan ist auch für Anfänger kein Problem. Durch die Steinpilze wird das herbstliche Gericht zu einem kulinarischen Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

450 g	Steinpilze
350 g	Reis
50 g	Butter
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Petersilie
50 g	Parmesan
1 l	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Für das Pilz-Risotto mit Parmesan zuerst die Steinpilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan reiben.

2. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Reis hinzufügen und 2 Minuten glasig dünsten lassen. Eine Kelle Brühe hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

3. Dann die nächste Kelle Brühe dazugeben und wieder einkochen lassen. So fortfahren, bis die komplette Brühe aufgebraucht und der Reis gegart ist.

4. Inzwischen das Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen lassen. Pilze dazugeben und anrösten lassen. Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Pilze vorsichtig unter den Reis heben und den Herd ausschalten. Die restliche Butter und den Parmesan untermengen und 1 Minute ziehen lassen. Dann anrichten und servieren.

Tipp

Zum Pilz-Risotto mit Parmesan schmeckt grüner Blattsalat.