Pilz-Risotto

Das Pilz-Risotto schmeckt leicht und lecker und ist zudem im Nu zubereitet. Am besten gelingt dieses Rezept im Dampfgarer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

100 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsebrühe
320 g	Reis
1 Prise	Salz
50 g	Butter
2 Stk.	Zwiebel
260 g	Champignons
100 ml	Schlagobers
2 EL	Petersilie
1 EL	Parmesan
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Pilz-Risotto** zuerst einen Garbehälter bereitstellen und mit Gemüsesuppe, Weißwein, Reis und Salz bei 100 Grad Celsius für rund 15 Minuten garen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Pilze zerkleinern und gemeinsam mit den Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit Butter anschwitzen. Schlagobers einrühren.

3. Die vorgegarten Zutaten aus dem Dampfgarer mit in die Pfanne rühren und alles 4 Minuten weiter köcheln lassen.

4. Petersilie hacken. Risotto mit Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Parmesan und Petersilie bestreuen.

Tipp

Das Pilz-Risotto mit einem Stück Brot genießen.