

# Risotto mit Steinpilzen

Das Risotto mit Steinpilzen schmeckt hervorragend cremig. Mit diesem Rezept gelingt die köstliche Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

200 g	Steinpilze
1 EL	Olivenöl
180 g	Risottoreis
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 EL	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
20 g	<a href="#">Butter</a>
2 EL	<a href="#">Mascarpone</a>
2 EL	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Die **Steinpilze** putzen und in mittelgroße Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze rundum anschwitzen bis sie leicht bräunlich sind.
2. Für das **Risotto** die Gemüsebrühe erhitzen. Die geschälte und klein zerhackte Zwiebel mit etwas Öl in einem Topf glasig dünsten. Den Reis zugeben und vermengen. Nach zirka 3 Minuten mit Wein ablöschen und einkochen lassen.
3. Jetzt nach und nach die Gemüsebrühe zum Risotto Reis rühren. Nachdem die Flüssigkeit absorbiert ist weitere Brühe angießen. Nach zirka 15-20 Minuten sollte der Reis cremig aber noch bissfest sein.
4. Die Butter Parmesan und Mascarpone einrühren. Zirka 2 Minuten mit Deckel zugedeckt ziehen lassen. Die Steinpilze zugeben und vermengen.

5. In tiefe Pastateller anrichten und genießen.

## Tipp