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.	Zwiebel
3 EL	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
20 g	Butter
2 EL	Mascarpone
2 EL	Parmesan

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