

Shiitake-Risotto

Das Shiitake-Risotto ist ein tolles Rezept nicht nur für Vegetarier und Pilzliebhaber. Eine köstliche Speise die bestimmt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
250 g	Shiitake Pilze
300 g	Risottoreis
50 ml	Weißwein (trocken)
600 ml	Gemüsebrühe
0.5 TL	Kurkuma
1 TL	Zitronensaft
Nach Belieben	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Shiitake-Risotto** die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die geschnittenen Pilze hinzugeben und durch rösten. Den Risotto Reis dazu geben, kurz rösten und mit Wein ablöschen.
2. Nach und Nach mit Gemüsebrühe angießen und unter Rühren zu einem cremigen Risotto kochen. Das Kurkuma hinzugeben und kernweich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Das fertige Shiitake-Risotto auf Teller servieren und je nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp