Veganes Pilzrisotto

Das Rezept für das vegane Pilzrisotto ist eine wunderbare Köstlichkeit. Das Gericht gelingt mit Champignons oder andere Pilze.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Pflanzenöl
130 g	Risottoreis
500 ml	Gemüsebrühe
150 g	Champignons (oder andere Pilze)
1 Handvoll	frische Kräuter (Kresse oder Petersilie)
1 EL	Hefeflocken

Zubereitung

1. Um das **vegane Pilzrisotto** zuzubereiten die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Die Champignons putzen und klein schneiden.

2. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Risottoreis zugeben kurz anbraten.

3. Mit der Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

4. Jetzt die Pilze zum Reis geben, nach und nach die restliche Brühe hinzugeben bis der Reis gar gekocht ist.

5. Je nach Belieben frische gehackte Kresse oder Petersilie und Hefeflocken zugeben, umrühren und servieren.

Tipp

Zum Pilzrisotto eine grünen Blattsalat reichen.