



Risotto mit Steinpilzen

Autor: FFF © (Flavio's Fine Food)

Risotto:

320 g Risottoreis (Carnaroli, Aquarello)

1 Zwiebel, fein gehackt

120 g Butter

1 dl Weisswein

1,2 l Gemüsebrühe

60 g Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer und 1 bis 2 Briefchen Safranpulver

- Aus diesen Zutaten einen klassischen Safran-Risotto kochen.

Steinpilze:

50 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht

je **1** Zwiebel und 1 Knobliche, feingehackt

2 EL Olivenöl

1 Bund glattblättrige Petersilie, mittelfein gehackt

ca. 3 dl Gemüsebrühe und Pilz-Einweichwasser,

Salz und Pfeffer

- In einer weiten Pfanne Zwiebel und Knobli in Olivenöl sanft anbraten. Steinpilze dazugeben, kurz anbraten. Mit etwas Brühe und Einweichwasser ablöschen und aufkochen.
- Pilze ca. 20 Minuten köcheln lassen, evtl. Brühe dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, am Schluss gehackte Petersilie unterrühren.

Servieren:

- Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen.
- Steinpilze auf Reisportionen drapieren, mit etwas geriebenem Parmesan überstreuen und sofort servieren.

LEVEL einfach / **PERSONEN** 4 / **ZEITBEDARF** 45 Min. / **VEGGIE**

ANMATT
LADE