

Pilz-Risotto

Zutaten:

250g Risottoreis

1 große weiße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

25g getrocknete Steinpilze (geht auch ohne)

400g frische Champignons und Kräuterseitlinge oder Austernpilze

100mL Weißwein

Bund Petersilie (oder andere frische Kräuter)

3 Lorbeerblätter

Olivenöl

Handvoll Walnüsse

Salz, Pfeffer



Zubereitung:



Zwiebeln schälen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Reis dazugeben und ebenfalls unter Rühren anrösten bis die Körner etwas glasig werden. Mit Wein ablöschen. Lorbeer dazu. Den Reis so lange kochen lassen, bis alle Flüssigkeit verschwunden ist, dann erneut Wasser/ Brühe dazugeben. Während der Reis kocht Pilze putzen, je nach Sorte klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Kräuter und den Knoblauch dazugeben. Salzen.

Die Pilze unter den Reis mischen, mit etwas Margarine oder Butter verfeinern und mit Petersilie garnieren. Fertig.