

Pilzrisotto

6 Personen

Sie benötigen:

- 1,6 l Gemüsebrühe
- Oliven Öl
- 340g Risottoreis (Arborioreis)
- 1 fein gehackter Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- 1Kg Pilze
- 2 Zwiebeln
- vegane Butter/Margarine
- 5El frischer Parmesankäse

So wird es gemacht:

Brühe bei niedriger Hitze erwärmen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne über mittelhoher Stufe erhitzen. Pilze zugeben und 3 Minuten weich sautieren. Pilze und Bratflüssigkeit entnehmen und beiseite stellen.

1 EL Olivenöl in den Topf geben und Schalotten 1 Minute sautieren. Reis zugeben und 2 Minuten mit dem Öl verrühren. Wenn der Reis eine leicht goldene Farbe angenommen hat. 125 ml Brühe zum Reis geben. Solange rühren, bis die Brühe vom Reis aufgenommen wurde. Auf die gleiche Weise immer 125 ml Brühe einrühren und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weg ist. Dabei ständig rühren, bis der Reis nach 15-20 Minuten al dente ist. Von der Kochstelle nehmen und Pilze samt Bratensaft mit Margarine und Schnittlauch mischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und zum Servieren, daneben stellen.