

Pilzrisotto

Zutaten (4 Personen)

- 1 große Tasse Reis
- 2 große Tassen Wasser
- Brühwürfel
- 30 g Butter
- 50 g Grana Padano, gerieben
- 1 kg geputzte und kleingeschnittene Waldpilze
- 50 g Bratfett
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe
- etwas granulierten Knoblauch
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 100 g gewürfelten Schinken

Zubereitung

Risotto: Die Butter wird ausgelassen und der gewaschene Reis darin angedünstet. Zum Reis wird ungefähr die doppelte Menge Wasser gegeben sowie ein Brühwürfel. Er wird mit schwacher Hitze gegart (ca. 20 Minuten). Danach wird der geriebene Käse untergehoben.

Pilze: Die Pilze werden in das heiße Fett gegeben und mit Gemüsebrühe instant und Knoblauch bestreut. Später werden Zwiebel und Schinken hinzugegeben. Die Pilze sollten mindestens 20 Minuten gebraten werden.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten (das Putzen der Pilze nicht gerechnet)

Anrichtung

Jeder nimmt sich so viel Risotto und Pilze wie er möchte und mischt sich sein Gericht zusammen.

Oder die Pilze werden am Ende unter den Reis gehoben.

