



Herbstliches Pilzrisotto

Rezept für 2 Personen

Der herbstliche Geschmack dieses Pilzrisottos verwöhnt auch den feinsten Gaumen. Geniessen Sie es als Hauptgericht oder Beilage.

Zutaten

125g Vollreis (muss ca. 1 Stunde in kaltem Wasser eingeweicht werden)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
1dl Weisswein
3-4dl Gemüsebouillon
250g gemischte Pilze
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Peterli gehackt
Salz, Pfeffer
2 EL Sprinz gerieben

Zubereitung

Vollreis ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen und danach das Einweichwasser abschütten. Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfeli schneiden und mit einem Esslöffel Öl kurz andünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und die Hälfte der Bouillon zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20-30 Minuten kochen lassen. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, restliche Bouillon nach und nach begeben und ab und zu umrühren. Da der Vollreis eine längere Garzeit benötigt, danach zugedeckt und bei ausgeschalteter Herdplatte ca. 60 Minuten stehen lassen. Pilze waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. 1 Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze in jeweils zwei Portionen begeben und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Peterli hacken und zusammen mit Salz und Pfeffer die Pilzmischung nach Belieben abschmecken. Fertige Pilzmischung kurz vor dem Anrichten unter das fertige Risotto heben. Das Risotto nach dem Anrichten mit je einem Esslöffel Sprinz bestreuen.

Dazu: Gemischter Salat

Tipp: 1-2 Esslöffel Crème Fraîche zum verfeinern begeben

Geniessen Sie als Dessert ein Fläschli Emmi Benecol®

