

Champignon-Risotto

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Arborio-Reis – 1 Zwiebel – Butter – Olivenöl – 500 ml Wasser – 2 EL Sahne – 50 g Parmesan – Salz – Pfeffer – 500 g Champignons

Zubereitung:

- Den Reis über Nacht in Wasser einweichen lassen. Kurz vor der Zubereitung abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen
- Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
- Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten
- Reis zugeben und kurz mit braten
- Mit 300 ml Wasser ablöschen und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Nach und nach Wasser zugeben und kochen bis der Reis gar ist
- Parmesan fein reiben und mit der Sahne unter den Reis mischen
- Champignons putzen und vierteln
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons darin anbraten bis sie gebräunt sind
- Die Champignons mit dem Reis verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Dazu passt ein Salat

Wir wünschen guten Appetit!

