

Rezept für Pilzrisotto mit Kerbel

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 320 g Risottoreis
- ca. 500 ml Brühe nach Wahl
- 400 g Austerpilze
- 40 g Butter
- 70 g Parmesan
- 1 Bund Kerbel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

Utensilien:

- Multifunktionskochtopf Pepe
- Alternativ: mittelgroßer Topf und Bratpfanne
- Stieltopf zum Erwärmen der Brühe
- Kleine Schüsseln
- Rührbesen
- Große Suppenkelle

Zubereitung:

Schritt 1:

Schäle eine mittelgroße Zwiebel und würfel diese in feine Stücke. Anschließend erhitzt du zwei Esslöffel Öl in einem mittelgroßen Topf und dünstest die Zwiebel darin an. Danach zwei Knoblauchzehen ebenfalls fein würfeln und kurz mit andünsten.

Schritt 2:

Danach gibst du 320 g Risottoreis dazu und vermengst ihn mit den Zwiebeln und Knoblauch. Anschließend gibst du 2 große Kellen heiße Brühe hinzu und rührst alles einmal gut um.



Schritt 3:

Den Reis lässt du dann ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln und rührst ihn gelegentlich um. Bei Bedarf kannst du wiederholt Brühe hinzugeben, bis der Reis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.

Schritt 4:

Parallel dazu kannst du die Austernpilze in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Schritt 5:

Anschließend 40 g Butter und 50 g Parmesan zum Risottoreis hinzufügen und gut verrühren. Den Topf vom Herd nehmen und abgedeckt noch etwas ziehen lassen.

Schritt 6:

Die angebratenen Austernpilze aus der Pfanne nehmen und in einer kleinen Schale mit einem Bund feingehackten Kerbel und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7:

Jetzt wird angerichtet! Verteile das Risotto auf tiefen Tellern und garniere diese mit den Austernpilzen. Zum Abrunden das Ganze noch mit Zitrone beträufeln und Parmesan bestreuen.

Wir wünschen dir einen guten Appetit!

