



Champignon-Risotto

Zutaten

Etwas Bratöl
2 kleine Zwiebeln
250 g Reis, Risottoreis
150 ml Weißwein
600 ml Gemüsebrühe (ggf. etwas mehr)
50 g Parmesan

1 Knoblauchzehe
300 g Champignon
Kräuterwürze **Knobär**
Pfeffer, geschnittenen Bärlauch

Zubereitung

In einen Topf das Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig anbraten. Den Reis dazugeben und eine Minute anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und eine Kelle heißer Brühe dazugeben und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Immer wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, eine weitere Kelle Gemüsebrühe hinzufügen und regelmäßig umrühren. Zum Schluss Parmesan unterrühren. Champignon separat anbraten und anschließend in den fertigen Risottoreis unterrühren. Mit Kräuterwürze **Knobär** und Pfeffer abschmecken sowie klein geschnittenen Bärlauch unterheben

Wer es noch pilziger mag, Kräuterwürze **Waldler** hinzufügen.

Guten Appetit!