



Champignon-Steinpilz-Risotto

mit Salat von dreierlei Bete



30-40min



3-4 Personen

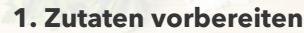
Wir sind riesige Risottofans! Heute geben wir dem lecker-cremigen Reisgericht durch frische Champignons und getrocknete Steinpilze ein herrlich rustikales Aroma. Dazu servierst du einen würzig-knackigen Salat aus dreierlei Bete – der ist so richtig schön sonnig bunt, das Auge isst schließlich mit! Mmmh, wir freuen uns schon, endlich loszulöffeln ...

- 500g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Päckchen Steinpilzpulver
- 2 Rote Beten
- 2 gelbe Beten
- 2 Chioggia-Beten
- 3 Stückchen Hartkäse^{3,7}

- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Energie 631kcal, Fett 12.2g,
Kohlenhydrate 110.3g, Eiweiß 17.6g



4. Salat zubereiten

2. Pilze braten

5. Käse reiben

3. Risotto kochen

6. Risotto verfeinern

Den **Käse** und 1EL Butter in das **Risotto** rühren. Das **Risotto** auf Teller verteilen, nach Belieben mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Bete-Salat** servieren.