

Steinpilz-Risotto

mit Salat und Kürbiskernöl



30-40min



2 Personen

Wer kann bei Risotto schon widerstehen? Noch viel weniger, wenn wir den italienischen Klassiker mit gemischten Pilzen kochen und mit viel Parmesan so richtig cremig rühren. Dazu gibt es Salat, verfeinert mit nussigem Kürbiskernöl. Du wirst begeistert sein!

$$\begin{array}{r} \bullet 9 \\ \bullet 7 \end{array}$$

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Kochtopf
- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Allergene
Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 730kcal



700ml Wasser kochen. Getrockneten Pilze darin einweichen. Frische Pilze mithilfe einer Pilzbürste oder Küchenkrepp von evtl. Dreck befreien und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.



Inzwischen große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Frische Pilze ca. 5Min. goldbraun braten bis die evtl. entstandene Flüssigkeit verdampft ist.



Zwiebel schälen und fein hacken. Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Blätter des Estragon fein hacken. Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.



Sobald Risotto-Flüssigkeit verdampft ist, nach und nach etwas Einweichwasser zugießen, unter Rühren verkochen bis der Reis bissfest ist. Evtl. nicht die gesamte Brühe verwenden. Pilze, Estragon, Butter, 1/2 Käse, 1 EL Zitronensaft unterheben, würzen.



Topf oder Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Zwiebel und Sellerie glasig anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Eingeweichte Pilze und ca. 1/3 des Einweichwassers sowie 1TL Zitronenschale zugeben und unter Rühren verkochen lassen.



Salat in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbiskernöl, 1EL Öl, 1EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und Salat damit vermengen. Risotto anrichten, restlichen Parmesan darüber streuen. Mit Salat servieren.