



Risotto mit Austernpilzen und Champignons, garniert mit Petersilie



ca. 30min



2 Portionen

Hach, Risotto hat wirklich unser Herz gestohlen ... Die Liebesgeschichte geht schon eine ganze Weile und ist noch immer nicht erloschen. Wie auch? Risotto ist schließlich unglaublich lecker und super vielseitig, da man es mit (fast) jeder erdenklichen Zutat kombinieren kann. Heute mit leckeren gemischten Pilzen, die dem Reisgericht ganz viel Umami geben. Verfeinert wird mit frischer Petersilie, Käse und einem Schuss Zitrone.

- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Austernpilze & braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Risottoreis
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

- Wasserkocher
- großer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 605kcal, Fett 17.3g,
Kohlenhydrate 98.5g, Eiweiß 18.3g



In einem Wasserkocher 750ml Wasser aufkochen, dann das **Brühgewürz** einrühren. Die **Pilze** ggf. säubern, die **Austernpilze** längs in 3-5mm schmale Streifen reißen und die **Champignons** vierteln. Die **Pilze** in einem großen Topf mit 1EL Butter bei starker Hitze ca. 8Min. anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Auf mittlere Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.



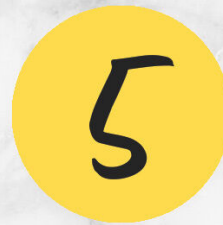
Währenddessen die **Zwiebel** sowie den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln. Beides in den Topf zu den **Pilzen** geben und 2-3Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** weich und die **Pilze** dunkelbraun sind.



Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt, dabei nach Bedarf die Hitze reduzieren. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie samt weicher Stängel** grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **1 Hälfte** abreiben und auspressen; die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



Das fertige **Risotto** vom Herd nehmen, mit 1EL Butter, dem **Zitronensaft** und **1TL Zitronenabrieb** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ des Käses** unterrühren und das **Risotto** mit der **Petersilie** sowie dem **übrigen Käse** garniert servieren.



Du magst dein Risotto extra authentisch? Dann gib vor der Brühe 50-75ml trockenen Weißwein zum Reis und lass ihn verkochen, bevor du wie gehabt mit der Brühe weitermachst. Der Alkohol verkocht größtenteils durch die Hitze; trotzdem ist diese Variante nicht für Kinder und Schwangere zu empfehlen.