

# Pilzrisotto

Jeder Fan von Pilzen und herzhaften Gerichten wird dieses klassische italienische Gericht lieben.

Für 2 Portionen  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten  
Pro 100 g:  
2962 kJ / 708 kcal  
F: 26 g, davon 18 g gesättigte Fettsäuren, K: 78 g,  
davon 9 g Zucker, E: 29 g, Salz: 1,3 g

## Zutaten aus der Rezeptkiste:

200 g Risottoreis  
100 g Parmesan  
300 g Champignons  
600 ml Gemüsebrühe  
100 ml Weißwein  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund glatte Petersilie

## Zutaten aus dem Vorrat:

40 g Butter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und grob würfeln, die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, halben Bund Petersilie fein hacken und Parmesan reiben.
2. In einem großen Topf 1 EL Butter erhitzen und die Champignons hinzugeben. Wenn das Wasser der Champignons verdunstet ist, die Schalotten und den Knoblauch hinzugeben und mit anbraten. Anschließend den Risottoreis kurz mit anbraten.
3. Mit Weißwein ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Gemüsebrühe so weit auffüllen, dass der Reis bedeckt ist.
4. Wenn kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist, weiter mit Gemüsebrühe auffüllen, sodass der Reis bedeckt ist. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gerade noch bissfest ist.
5. Zum Schluss kann die restliche Butter, der Parmesan und die Petersilie hinzugeben und gut vermengt werden. Anschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

## Tipps

In der Zeit, in der das Risotto kocht, kann schnell und einfach ein kleiner grüner Beilagensalat zubereitet werden und mit zu dem fertigen Risotto gegessen werden.