Pilzrisotto

Zutaten für 2 Personen

ca. 5 dl Bouillon, heiss
1 kleine Zwiebel
3 EL ÖL
150 g Risottoreis
1 dl Weisswein
150 g Pilze
Salz
Pfeffer
Käse, gerieben

Zubereitung (Dauer ca. 35 Min.)

Bouillon zubereiten. Zwiebel schälen und fein hacken.

2 EL Öl erhitzen, Zwiebel darin ca. 5 Min. andämpfen. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Wein dazugiessen und fast vollständig einkochen lassen. Heisse Bouillon nach und nach dazugeben und Risotto bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 15-20 Min. köcheln lassen.

Inzwischen Pilze putzen und klein schneiden. In einer Bratpfanne 1 EL Öl erhitzen. Pilze dazugeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit wenig Salz würzen.

Pilze zum fertig gekochten Risotto geben, sorgfältig mischen und mit wenig Pfeffer würzen.

Geriebenen Käse dazu servieren.