



Champignon-Risotto

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
500 g Champignons
3 EL Bratöl

300 g Risottoreis

200 ml Weißwein
Gemüsebrühe

½ Bund Petersilie

60 g Parmesankäse
2 EL Butter

und
häuten und fein würfeln.
putzen und vierteln.
in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten
glasig dünsten. Den Knoblauch und
dazugeben und ca. 3 – 4 Minuten anbraten, bis
der Reis glasig wird. Anschließend die
Champignons dazugeben und weitere 2 Minuten
braten lassen. Mit
ablöschen. Die Reis-Gemüsemischung mit
aufgießen, bis sie leicht bedeckt ist. Bei geringer
Hitze weiterköcheln lassen und immer wieder
Gemüsebrühe nachgießen, bis 1 l verbraucht ist.
Insgesamt sollte das Risotto ca. 25 – 30 Minuten
köcheln, bis der Reis bissfest und die Konsistenz
cremig ist.
waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen
und grob hacken.
reiben. Die Petersilie, Parmesan und
unter das Risotto heben.