



Pilz-Risotto

Zubereitung:

- *Pilze bei hoher Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Schalotten halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Risotto-Reis mit Lorbeerblättern und Schalotten mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und das Risotto rührend, leicht köchelnd, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Garzeit des Reis beachten! Pilze zum Risotto geben und cremig verrühren. Nach Geschmack Petersilie hinzugeben.*

Zutaten für 2 Personen:

300 g gemischte Pilze von
Brinker's Pilzdiele

4 EL Olivenöl

2 Schalotten

150 g Risotto-Reis

60 ml trockener Weißwein
(optional)

350 ml Gemüsebrühe

50 g Butter

40 g Parmesan

2 Lorbeerblätter

Petersilie, Muskatnuss, Salz &
Pfeffer