

Pilzrisotto mit getrockneten Kräuterseitlingen

Zubereitung:

- Die Kräuterseitlinge in lauwarmen Wasser etwa 30 Minuten einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel dazugeben und dünsten, bis sie weich ist. Den Knoblauch zugeben, Kräuterseitlinge aus dem Wasser nehmen, (Einweichwasser nicht wegschütten) abtropfen lassen, etwas zerkleinern und in der Butter dünsten.
- Risottoreis zugeben, bis er unter Rühren glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach das Pilzwasser zugießen.
- Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist, Gemüsebrühe nach und nach zugießen und immer wieder rühren, um die Stärke im Reis zu lösen, bis der Reis noch einen festen Kern hat.
- Zum Schluss die Hälfte vom frisch geriebenen Parmesan zum Risotto geben und die andere Hälfte auf das Risotto streuen und sofort servieren.

Zutaten für 2

Personen:

18 g Kräuterseitlinge
(getrocknet)

1/2 Stk Zwiebel

1/2 Stk Knoblauchzehe

22 g Butter

125 g Risottoreis

50 ml Weißwein

100 ml Pilzwasser

375 ml Gemüsebrühe (klar)

40 g Parmesan