



LACOCINA
DIE KOCHSCHULEN

PILZ RISOTTO

ZUTATEN

Für 2 Personen

- *300 g Champignons*
- *300 g Austernpilze*
- *300g Risotto Rundkornreis*
- *1 Zwiebel, gewürfelt*
- *1 EL Kräuter der Provence*
- *Salz, Pfeffer*
- *300 geriebener Parmesan*
- *900 ml Gemüsebrühe*
- *Olivenöl*
- *100 ml Weißwein*

ZUBEREITUNG

Zwiebeln fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen.

Die Champignons putzen und vierteln und zu den Zwiebeln geben.

Die Austernpilze etwas kleiner Zupfen und ebenfalls hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis hinzugeben und mit dem Weißwein ablöschen,

Die Kräuter und den Gemüsefond hinzugeben.

Nun bei mittlerer Hitze den Reis garen und dabei ständig rühren.

Nach ca. 10 min. die Hälfte des Parmesans dazugeben und unterrühren.

Hat der Reis die Gemüsebrühe komplett aufgenommen, sollte er auch gar sein.

Nun den restlichen Käse drüber geben und sofort servieren.

Guten Appetit.