

Risotto mit gebratenen Pilzen

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Risotto:**

etwa 900 ml Gemüsefond

2 - 3 Schalotten

6 EL Olivenöl

300 g Risottoreis

150 ml Weißwein

1 Döschen Safranfäden

1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA (150 g)

Limettensaft

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Pilze:

1 Schalotte

400 g Pilze, z.B. Kräuterseitlinge, Austernpilze, Champignons

4 EL Olivenöl

1 EL gehackter Thymian

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Gemüsefond zum Kochen bringen. Schalotten abziehen und fein würfeln.

2 Zubereiten:

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und dünsten, bis der Reis glasig wird. Dann mit Weißwein ablöschen und die Safranfäden unterrühren. Nach und nach den heißen Gemüsefond hinzufügen. Immer nur so viel heiße Flüssigkeit zugeben, wie der Risotto aufnehmen kann. Risotto schwach köcheln lassen, ab und zu mit dem Kochlöffel umrühren, so dass immer Bewegung im Topf ist. Der Risotto braucht etwa 20 Min. Creme VEGA unterrühren und mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

3 Pilze:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte und Pilze darin 5-10 Min. braten. Thymian hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto zusammen mit den Pilzen anrichten und sofort servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Risotto mit geschmorten Tomaten.