

Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@gaertnerhofdecker.de



Rezept für KW 17-02

Champignonrisotto

200 g Steinchampignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL Rapsöl
300 g Risottoreis
100 ml Weißwein
1 L Gemüsebrühe
Meersalz
Pfeffer
4 EL Parmesan, gerieben

Die Pilze je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch in 2 EL Öl andünsten, die Pilze zufügen und mit dünsten. Den Reis in 2 EL Öl unter Rühren glasig werden lassen. Weißwein und ein Drittel der Gemüsebrühe angießen. Unter Rühren 20 Minuten köcheln lassen, nach und nach die restliche Brühe dazu gießen. Die Pilze unterheben und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren. Sofort servieren.