

# Champignon-Risotto

## Für zwei Personen

200 g Risottoreis	200 g braune Champignons	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	50 g Parmesan	40 g Butter
100 ml Weißwein	1 Liter Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Fond in einem Topf auf mittlere Stufe aufwärmen.

Champignons mit Pilzbürste etwas putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar Champignonscheiben zum Anbraten beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten hacken und Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.

In einem breiten Topf die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann den Risottoreis und kurze Zeit später die Champignons hinzufügen und alles ein wenig anschwitzen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend mit Weißwein ablöschen und etwas Fond hinzufügen, so dass der Risottoreis knapp bedeckt ist.

Das Risotto auf mittlerer Stufe mit Deckel köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und etwas Fond hinzufügen. Wenn das Risotto al dente ist, Parmesan hinzufügen und anschließend mit einer Flocke Butter verfeinern.

Simon Tschabold am 08. März 2016