

Champignon-Risotto

Für zwei Personen

125 g Risotto-Reis	500 ml Gemüsefond	125 g Champignons
2 getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	75 ml trockener Weißwein	50 g Parmesan
1 EL Butter	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Den Reis darin bei geringer Hitze unter Rühren 3 Minuten glasig dünsten.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein hacken, zum Reis geben und unter Rühren 5 Minuten glasig dünsten.

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, vierteln, dazugeben und etwa 4 Minuten mitgaren. Mit Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben. Dabei ständig rühren und weiteren Fond nachgießen. Insgesamt etwa 15 Minuten kochen, bis der Reis cremig ist und den gesamten Fond aufgenommen hat. Die getrockneten Tomaten abtropfen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Risotto vom Herd nehmen. Den Parmesan reiben und die Hälfte zusammen mit der Butter einrühren und schmelzen lassen.

Magdalena Brzeska am 16. Oktober 2017