Pilz-Risotto mit Walnuss-Topping

Für 4 Portionen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	300 g Champignons
200 g Pilze	2 EL Butter	400 g Risottoreis
200 ml trockener Weißwein	4 TL Gemüsebrühe (Pulver)	100 g Walnusskerne
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß
1 TL Thymian	50 g Parmesan	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden.
Gemischte Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
In einem großen Topf die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Champignonwürfel und Reis hinzugeben, kurz mitdünsten lassen und mit Weißwein ablöschen. Unter Rühren auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Wein aufgesogen wurde.
Gemüsebouillon in 1 Liter kochendes Wasser rühren.
Reis mit etwas Bouillon ablöschen und rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Bouillon aufgebraucht wurde und das Risotto die gewünschte Cremigkeit hat.
In der Zwischenzeit die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Walnüsse auf einen Teller geben, Pfanne auf dem Herd lassen. Olivenöl darin erhitzen und die gemischten Pilze scharf anbraten, bis das Wasser der Pilze verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
Parmesan reiben und mit der Hälfte der Pilzpfanne unter das Risotto rühren.
Risotto mit Walnüssen und den restlichen Pilzen servieren.

NN am 17. Oktober 2026