



REZEPTE AUS DEM HAUSE DEIMANN



Risotto mit frischen Pfifferlingen

ZUTATEN

RISOTTO

- 100 g Risotto Reis
- 40 ml Weißwein
- 130 ml Gemüsebrühe
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 15 g Parmesan, gehobelt Salz &
- Pfeffer

PFIFFERLINGE

- 150 g Pfifferlinge
- 1/2 Schalotte, fein gewürfelt
- 1-2 Stangen Frühlingslauch in feinen Ringen
- 50 g Staudenselleriewürfel

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN

Schalotten in Olivenöl glasig dünsten, den Risottoreis kurze Zeit später zugeben und mit dünsten.

Anschließend mit Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit etwas zähflüssiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfifferlinge putzen und bei mittlerer Hitze anbraten, Schalottenwürfel zugeben und zum Schluss den Frühlingslauch kurz mitbraten.

Zu Guter Letzt den Parmesan untermengen und abschmecken.

Tipp:

Ist das Risotto zu fest, kann man zusätzlich Brühe zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit einer guten Messerspitze Butter wird der Geschmack noch intensiver.