



Champignon Risotto

für 4 Portionen

- 200 g Champignons
- 600 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Risotto-Reis
- 1 Bund Kerbel
- 80 g geriebener Parmesan

Champignons putzen und vierteln, bei kleinen Champignons, diese ganz lassen. Zunächst in einer Pfanne ohne Fett anbraten bis sie Farben nehmen. Dann die Butter dazu geben und für ca. 6 min braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Die Brühe und den Weißwein einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch glasig dünsten, dann den Reis dazu geben und anbraten. Die Brühe nach und nach dazu geben und unter ständigen Rühren den Reis garen. Den Parmesan dazu geben, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champignons unterrühren.

Den Kerbel fein hacken. Den Risotto anrichten, mit Kerbel bestreuen und servieren.