

Shiitake Risotto

Für 4 Portionen



2 EL Rapsöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250g Shiitake Pilz
200g Risottoreis
80ml Weisswein
6 dl Bouillon
50g Reibkäse
1 EL Crème fraîche

frische Kräuter, gehackt (z.B. Schnittlauch)
Salz, Pfeffer

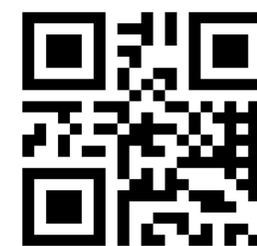
Und so wirds gemacht:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken und in 2 EL Rapsöl andünsten. Die zerkleinerten Shiitake Pilze dazugeben und für 1-2 Minuten mitdämpfen. Nun den Reis dazugeben, rühren und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach von der Bouillon dazugeben, so dass der Reis gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Reis etwa 15-20 Minuten auf kleiner Stufe kochen. Danach den Topf vom Herd nehmen, 1 EL Crème fraîche und den Reibkäse untermischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frische Kräuter darüberstreuen.

Als Beilage empfehlen wir Blattsalat.



Kochzeit gesamt: ca. 30-35 Minuten
vegetarisch



pilzland.ch

info@pilzland.ch