

Rezept

Risotto mit Pfifferlingen



© Udo Eickenkel

Info

60 Min. Gesamtzeit	20 Min. Zubereitungszeit	40 Min. Kochzeit	leicht	1040 kcal Kilokalorien	25 g Eiweiß	51 g Fett	109 g Kohlenhydrate
------------------------------	------------------------------------	----------------------------	--------	----------------------------------	-----------------------	---------------------	-------------------------------

Zutaten

für **4** Portionen

50 g **Butter**

6 El **Olivenöl** + 60 ml für die Pfifferlinge

500 g **Risotto-Vollkornreis**

90 g **Schalotten**

250 ml **Weißwein**

1,2 L **Gemüsefond**

400 g **Pfifferlinge**

Salz

Pfeffer

300 g **Tiefkühl-Erbsen**

100 g **Parmesan** gerieben

0,5 Topf **Basilikum**

Zubereitung

1. Butter und Öl erwärmen. Reis darin auf kleiner Flamme 2 Minuten dünsten. Schalotten fein schneiden, die Hälfte zum Reis geben. 2 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen.
2. Sobald der Wein vom Reis aufgenommen ist, 400 ml heißen Gemüsefond zugeben. Auf kleinster Flamme köcheln lassen. Oft umrühren. Mit dem restlichen Gemüsefond ebenso verfahren, bis das Risotto cremig ist.
3. Pfifferlinge mit einem Tuch oder Pinsel putzen. (Niemals in Wasser waschen.) Restliche Schalotten in 60 ml Olivenöl glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben und kurz in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Erbsen zugeben und kurz erwärmen. Parmesan unterrühren. Pfifferlinge mit den Basilikumblättern unter das Risotto heben.

Tipp

Risotto-Reis niemals waschen, weil er sonst nicht cremig wird.