



# Pilzrisotto

🕒 20–25 Min   

## Zubereitung

- 1 Zwiebel würfeln und mit Risottoreis in einem Topf mit 2 EL Öl kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen.
- 2 Kräuter Rustikana Gewürzmischung begeben, mit der Hälfte der Suppe aufgießen und ohne Deckel für 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren und die restliche Suppe begeben.
- 3 Champignons waschen, vierteln und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten.
- 4 Vor dem Anrichten die Champignons unter das fertige Risotto mischen. Parmesan untermengen. Fertig!

**TIPP:** Mit einem Schuss Obers schmeckt's besonders cremig.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Risottoreis
100 g	Braune Champignons
1 Stk.	Zwiebel
100 ml	Weißwein
300 ml	Wasser
3 EL	Olivenöl
2 EL	♦ Kräuter Rustikana



### VIDEO

Zwiebeln schneiden leicht gemacht.

