

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 beigeben, mit der Hälfte der Suppe aufgießen und ohne Deckel für 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren und die restliche Suppe beigeben.
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.



VIDEO
Zwiebeln schneiden leicht gemacht.

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