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. Quick & Easy Gewürzmischung beigeben, mit der Hälfte des Wassers aufgießen und ohne Deckel für 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren und restliches Wasser 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 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