



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 begeben, mit der Hälfte des Wassers aufgießen und ohne Deckel für 15 min. köcheln lassen. Immer wieder umrühren und restliches Wasser 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	🔹 Pilz Risotto



VIDEO

Zwiebeln schneiden leicht gemacht.

