

Rezept

Kartoffel-Risotto mit Steinpilzen

Ein Rezept von Kartoffel-Risotto mit Steinpilzen, am 18.12.2025

Zutaten

25 g getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 kg festkochende Kartoffeln
2 EL Butter	$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
1 Bund Basilikum	50 g frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Pilze in 300 ml Wasser 30 Min. einweichen. In der Zeit Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen, $\frac{1}{2}$ cm groß würfeln.
2. Pilze im Sieb abtropfen lassen, Einweichwasser auffangen und durch eine Filtertüte gießen. Pilze würfeln, mit Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Butter andünsten. Kartoffeln kurz mitbraten, mit Brühe und Pilzwasser aufgießen und offen bei mittlerer Hitze in etwa 15 Min. weich garen (eventuell Brühe nachgießen). Häufig umrühren. Basilikumblätter hacken, übrige Butter würfeln und beides mit dem Käse unters Risotto mischen. Salzen und pfeffern.