Rezept

Pilz-Risotto mit Bärlauch

Ein Rezept von Pilz-Risotto mit Bärlauch, am 25.04.2024

Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
2	Knoblauchzehen
1/2	unbehandelte Zitrone
400 g	Risotto-Reis
1 Bund	Bärlauch (ersatzweise Basilikum)
	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
300 g	Champignons, Steinpilze oder Kräuterseitlinge
3 EL	Butter
gut 1 l	Gemüsebrühe
4 EL	Parmesan, frisch gerieben
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Getrocknete Pilze in 1/4 l lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen und anschließend klein schneiden. Das Wasser aufbewahren.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Frische Pilze putzen, ebenfalls würfeln. Die Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschälen und in Streifen schneiden. Saft auspressen.

3. Die Hälfte der Butter zerlassen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch mit allen Pilzen darin andünsten. Reis dazugeben, mit dem Pilzeinweichwasser ablöschen.

4. Reis mit Zitronenschale würzen, offen 20-30 Min. bei mittlerer Hitze garen. Dabei immer wieder Brühe angießen und häufig umrühren.

5. Den Bärlauch waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Mit Parmesan und übriger Butter unter den bissfest gegarten Reis rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.