

Rezept

Pilz-Risotto mit gekochtem Schinken und Parmesan

Ein Rezept von Pilz-Risotto mit gekochtem Schinken und Parmesan, am 27.04.2024

Zutaten

200 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Austernpilze, Pfifferlinge)	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zitronensaft	1 Schalotte Schalotte
500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe (am besten selbst gemacht)	2 TL Joghurt-Butter
	150 g Risottoreis (z. B. Carnaroli, Vialone nano, Arborio)
80 g gekochter Schinken am Stück (ohne Fettrand)	1/2 Bund Schnittlauch
2 EL frisch geriebener Parmesan (ca. 10 g)	1 EL fettreduzierter Frischkäse (5 % Fett absolut)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier behutsam abreiben, die Stielenden abschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren 2-3 Min. braten, bis die ausgetretene Flüssigkeit völlig verdampft ist und die Pilzscheiben kross sind. Pilze salzen, pfeffern und mit Zitronensaft würzen.
2. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Brühe aufkochen lassen. In einem breiten Topf die Butter erhitzen, aber nicht bräunen. Schalotten darin glasig dünsten. Den Reis unterrühren und mitdünsten, bis die Körner rundum glänzen und leicht glasig aussehen.
3. So viel Brühe mit 1 kräftigen Prise Salz zum Reis gießen, dass er gerade davon bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren leicht brodelnd kochen lassen, bis die Brühe so gut wie aufgesogen ist. Schöpflöffelweise weitere Brühe dazugeben und rühren, bis der Reis gar ist. Das dauert zwischen 18 und 20 Min. Die Körner sollen weich sein, aber im Inneren noch etwas Biss haben.
4. Inzwischen den Schinken in kleine Würfel oder kurze Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
5. Topf mit dem Risotto vom Herd nehmen, Pilze, Schinken und Schnittlauch unter den Reis heben und heiß werden lassen. Parmesan und Frischkäse untermischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren zugedeckt noch 3-4 Min. ruhen lassen.