Rezept

Pilz-Zucchini-Risotto

Ein Rezept von Pilz-Zucchini-Risotto, am 13.12.2025

Zutaten

15 g	getrocknete Steinpilze
200 g	kleine feste Champignons
2 TL	Butter
200 g	Risotto-Reis
300 ml	Gemüsebrühe
30 g	frisch geriebener würziger Hartkäse
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Zucchino
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
125 ml	trockener Weißwein
1 Bund	Basilikum
	Salz
50 g	Amaretti

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 724 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit 125 ml warmem Wasser übergießen und 15 Min. einweichen.

2. Inzwischen den Zucchino waschen, putzen und klein würfeln. Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter und Öl leicht erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Reis einrühren. Zucchini und Champignons dazugeben, dann auch die Steinpilze (große Exemplare klein schneiden) mit dem Einweichwasser.

3. Nach und nach den Wein, später die Brühe zugießen. Dabei sollte der Reis die Flüssigkeit aufgenommen haben, bevor die nächste Portion dazugegossen wird. Alles ca. 20 Min. bei schwacher Hitze garen.

4. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in Streifen schneiden. Mit dem geriebenen Käse unter den Reis mischen. Salzen und pfeffern. Mit Basilikum garnieren.

5. Die Amaretti als Nachtisch knabbern – nach Belieben zu einem Espresso.