

Rezept

Pilzrisotto mit frischem Parmesan

Ein Rezept von Pilzrisotto mit frischem Parmesan, am 05.08.2024

Zutaten

| | |
|--|--------------------|
| 40 g getrocknete Steinpilze | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 40 g Butter |
| 300 g Risottoreis | 3/4 l Gemüsebrühe |
| 40 g frisch geriebener Parmesan | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Steinpilze in 1/4 l warmem Wasser einweichen, klein würfeln, Sud sieben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Hälfte der Butter anbraten. Reis untermischen, nach und nach Pilzsud und Brühe angießen und den Risotto unter häufigem Rühren offen garen. Käse mit übriger Butter untermischen, salzen und pfeffern.