

Rezept

Risotto ai funghi - Pilzrisotto

Ein Rezept von Risotto ai funghi - Pilzrisotto, am 25.04.2024

Zutaten

40 g getrocknete Steinpilze	1 kleine Zwiebel
1 kleine Möhre	1 Stange Sellerie
½ Bund Petersilie	2 EL Olivenöl
400 g italienischer Risottoreis	2 geschälte Tomaten aus der Dose (Rest einfrieren oder für eine Nudelsauce nehmen)
1 EL Butter	50 g frisch geriebener Parmesan
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Pilze in eine kleine Schüssel schütten, 1 l lauwarmes Wasser drüber gießen und die Pilze weich werden lassen – dauert ungefähr 30 Minuten.

2. In der Zeit schon mal die Zwiebel und die Möhre schälen, den Sellerie und die Petersilie waschen. Alles zusammen fein hacken – am besten mit dem Wiegemesser: Der Italiener nennt eine so fein gehackte Mischung »battuto«.

3. Die Pilze aus dem Wasser nehmen und klein schneiden. Das Einweichwasser durch eine Kaffee- oder Teefiltertüte laufen lassen – es bleiben ziemlich genau $\frac{3}{4}$ l übrig.

4. Jetzt zum Risotto. Öl im Topf warm werden lassen. Den Battuto und die Pilze darin andünsten. Reis dazurühren. Die Tomaten würfeln, einrühren.

5. Einweichwasser nach und nach zum Reis gießen und immer gut rühren – den Tisch aufdecken muss also ein anderer. Zum Schluss die Butter und den Parmesan unter den Reis mischen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.