

## Rezept

# Risotto mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Risotto mit Pfifferlingen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Blumenkohl	<b>2</b> Schalotten
<b>300 g</b> Pfifferlinge	<b>2 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Risottoreis	<b>1,2 l</b> Gemüsebrühe (bei Bedarf auch noch etwas mehr)
<b>¼ Bund</b> Schnittlauch	<b>150 g</b> Parmesan
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 18 g F, 20 g EW, 42 g KH

## Zubereitung

1. Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen. 1 Hand-voll der Röschen in einen Standmixer geben und zu reiskorngroßen Stückchen verarbeiten, auf einem Teller beiseitestellen. Auf diese Weise nach und nach den Blumenkohl zu »Reis« verarbeiten. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge putzen, bei Bedarf mit einem Pinsel säubern oder mit einem Tuch abreiben.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Schalotten darin andünsten, Reis dazugeben und anschwitzen. Mit 1 Glas Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu rühren. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, das nächste Glas Brühe angießen. Durch das Kochen mit wenig Flüssigkeit stoßen die Reiskörner häufig aneinander, was Stärkemehl vom Reis ablöst. Dadurch wird das Risotto besonders cremig.
3. Nach 20 Min. Garzeit den Blumenkohlreis in die Pfanne geben und das Risotto weitere 10 Min. garen. Verwende mehr Brühe, sollte das Risotto zu trocken werden. Es hängt vor allem von der Kochtemperatur ab, wie schnell die Flüssigkeit verdampft.
4. In einer zweiten Pfanne die übrige Butter (1 EL) schmelzen und darin die Pfifferlinge anbraten. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Parmesan hobeln und 4 EL der Späne beiseitestellen, den Rest unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf Teller verteilen und mit den Pfifferlingen, dem Parmesan und den Schnittlauchröllchen toppen.