

Rezept

Risotto mit Wirsing und Pilzen

Ein Rezept von Risotto mit Wirsing und Pilzen, am 01.03.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 400 g Wirsing | 4 Frühlingszwiebeln |
| 100 g Pfifferlinge oder Steinpilze | 500-600 ml Gemüsebrühe |
| 90 g Risotto-Reis | 2 TL Olivenöl |
| ½ Bund glatte Petersilie | Salz, Pfeffer |
| 1 TL Zitronensaft | 2 EL frisch geriebener Parmesan |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Vom Wirsing die harten Deckblätter und den Strunk abschneiden. Den Kohl vierteln, waschen und abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Pilze putzen (falls nötig kurz waschen und trocken tupfen) und in kleine Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe erhitzen.
2. Den Reis in einem Sieb kalt abspülen und das Wasser gründlich abschütteln. In einem Topf das Öl mittelstark erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Den Wirsingiterrühren und 2 Min. dünsten. Reis und Pilzeiterrühren, weitere 2 Min. dünsten.
3. So viel Brühe zugießen, dass alles knapp bedeckt ist. Bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren 5 Min. weiterkochen. Jeweils Brühe zugießen, so wie der Reis sie aufnimmt. Der Risotto soll geschmeidig bleiben. Der Reis sollte nach ca. 12 Min. gar sein, aber noch Biss haben.
4. Petersilie waschen, die Blättchen hacken und unter den Reis rühren. Den Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Parmesan zum Bestreuen dazu servieren.