

## Rezept

# Rosmarin-Risotto mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Rosmarin-Risotto mit Kräuterseitlingen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Schalotten	<b>2 Zweige</b> Rosmarin (ersatzweise 2 TL getrockneter)
<b>1,2 l</b> Gemüsebrühe	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>400 g</b> Risotto-Reis	<b>4</b> Frühlingszwiebeln Frühlingszwiebeln
<b>300 g</b> Kräuterseitlinge (ersatzweise Egerlinge)	<b>50 g</b> geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 40 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abstreifen und hacken. Brühe aufkochen. 2 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen. Schalotten, Rosmarin und Reis bei mittlerer Hitze 3 Min. andünsten. Ein Viertel der Brühe angießen. Risotto unter Rühren bei mittlerer Hitze 25 Min. garen, nach und nach die übrige Brühe unter Rühren zugießen.
2. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Pilze putzen, abreiben und klein schneiden. Zusammen im übrigen heißen Öl 5 Min. braten und mit dem Parmesan unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.