



Risotto mit Pilzen

Herbstliches Risotto aus Carnaroli-Reis mit gemischten Pilzen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Packung gemischte Pilze
- 250 gr Carnaroli Reis
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 dl Weisswein
- 125 gr Butter
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- 100 gr Pecorino
- 3 Getrocknete Tomaten
- 1 Stiel Rosmarin



Zubereitung:

Für das Risotto etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln dazugeben und eine Hand voll Pilze zusammen mit den Zwiebeln in der Pfanne leicht andünsten. Anschliessend den Carnaroli Reis (roh) dazugeben, die getrockneten Tomaten kleinschneiden und zusammen mit dem Reis andünsten. Das Ganze mit etwas Weisswein ablöschen, für die Flüssigkeit drei Suppenlöffel Brühe über das Risotto giessen und langsam einköcheln lassen.

Zum Schluss ein Stück Butter in die Risotto-Pfanne geben und zum Verfeinern etwas Pecorino-Käse darüber reiben. Den Risotto auf den Tellern anrichten und vor dem Servieren mit den Pilzen, etwas Petersilie und mit einem Stück Rosmarin garnieren.

Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).

Schauen Sie sich
das Video der
Kochsendung an.

