



Pilz-Risotto

Zutaten für 2 Portionen

- 300 g Pilze deiner Wahl
- 200 g Risotto-Reis
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan oder pflanzliche Alternative
- ½ Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebel, Petersilie und Knoblauch fein hacken.
- Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Die Pilze hinzugeben und ca. 3-5 Minuten mit anbraten.
- Den Risotto-Reis dazugeben und alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Das Risotto für 20-30 Minuten bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis es cremig wird.
- Parmesan und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.