

Pilzrisotto mit frischen Pilzen

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Pilze (gemischt)
- 200 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 700 ml [Gemüsebrühe](#)
- 60 g geriebener Parmesan
- weißer Balsamico Essig
- Safran
- 1 EL Petersilie (gehackt)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Einfache Zubereitung:

1. Putze die Pilze und schneide sie in kleine Stücke.
2. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein. Brate sie in einer Pfanne in Butter an. Gib die kleingeschnittenen Pilze hinzu und brate sie 5 Minuten mit.
3. Gib den Reis dazu und gieße nach und nach etwas Gemüsebrühe an. Drehe die Kochplatte auf mittlere Stufe und verrühre alles gut. Warte mit dem Nachgießen immer, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesaugt hat. Fahre damit solange fort, bis die Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis bissfest ist. Möchtest du etwas Safran hinzufügen, so ist jetzt der richtige Zeitpunkt.
4. Rühre zum Schluss einen guten Spritzer weißen Balsamico Essig, die gehackte Petersilie und den Parmesankäse unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

