

Pilzrisotto



vegetarisch

kleinkindtauglich

gesund

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons...)
- 200 g Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 500 - 600 ml Gemüsebrühe
- 60 g Parmesankäse
- ein Spritzer weißer Balsamicoessig
- eventuell ein paar Fäden Safran
- Petersilie

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

So machst du ein Pilzrisotto selber

1. Bereite zuerst deine Pilze vor: Frische Pilze putzt du, getrocknete weichst du ein, Pilze aus dem Glas gießt du einfach ab.
2. Schneide die Pilze dann in kleine Stücke.
3. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein.
4. Nimm dir eine große Pfanne, gib die Butter hinein und dünste zuerst die Zwiebelwürfel darin an.
5. Füge dann die kleingeschnittenen Pilze hinzu und brate sie für etwa 5 Minuten an.
6. Wiege den Reis ab und rühre ihn unter. Gieße nun 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.

7. Rühre einen guten Spritzer weißen Balsamicoessig als Alternative zu Wein unter.
8. Hacke die Petersilie klein und reibe den Parmesankäse. Rühre beides unter das Pilzrisotto und schmecke es zum Schluss mit Salz ab.

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

