

Steinpilz-Risotto

Bitte ergänzen:

**1 Liter Gemüsebrühe, 2 EL Olivenöl,
1 Zwiebel und 50g Parmesan**

- **Steinpilze vorsichtig aus dem Glas nehmen und mindestens 1 Stunde in etwas Wasser einweichen, Pilzwasser anschließend zur Gemüsebrühe geben und die Pilze klein schneiden.**
- **Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.**
 - **Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.**
 - **2 EL Olivenöl in einen weiten Topf geben und die Zwiebeln kurz andünsten.**
 - **Reis, Kräuter und Tomaten dazu gießen und rühren bis der Reis glasig wird.**
 - **Mit 125 ml Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen.**
- **Nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, so dass der Reis immer bedeckt ist.**
 - **Der Reis braucht ca. 30 Minuten bis er gerade so weich und „schlotzig“ ist.**
 - **Regelmäßig umrühren**
 - **Parmesan reiben und direkt vor dem Servieren unterheben.**
 - **Eventuell mit etwas Meersalz und frischem Pfeffer abschmecken.**



Steinpilz-Risotto

- **Steinpilze vorsichtig aus dem Glas nehmen und mindestens 1 Stunde in etwas Wasser einweichen, Pilzwasser anschließend zur Gemüsebrühe geben und die Pilze klein schneiden.**
- **Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.**
 - **Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.**
 - **2 EL Olivenöl in einen weiten Topf geben und die Zwiebeln kurz andünsten.**
 - **Reis, Kräuter und Tomaten dazu gießen und rühren bis der Reis glasig wird.**
 - **Mit 125 ml Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen.**
- **Nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, so dass der Reis immer bedeckt ist.**
 - **Der Reis braucht ca. 30 Minuten bis er gerade so weich und „schlotzig“ ist.**
 - **Regelmäßig umrühren**
 - **Parmesan reiben und direkt vor dem Servieren unterheben.**
 - **Eventuell mit etwas Meersalz und frischem Pfeffer abschmecken.**