



Risotto ai Funghi

Zutaten

250 g frische Steinpilze
1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
4 Stängel frische Minze
2 EL Steinpilzöl

Pfeffer und Salz
400 g Risotto-Reis
200 ml halbtrockenen Weißwein
60 g kalte Butter
90 g Parmesan

Zubereitung

Steinpilze säubern, putzen und in Stücke schneiden.

Schalotte schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Minzblätter grob hacken.

Das Steinpilzöl in einem großen Topf erhitzen.

Schalottenwürfel hineingeben, mit 1 Prise Salz würzen und bei leichter Hitze für ca. 3 Minuten weich dünsten.

Knoblauch hinzufügen und für weitere 2 Minuten dünsten. Reis dazugeben und für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten bis er glasig ist.

Dann Steinpilze hinzufügen und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Sobald der Reis den Weißwein aufgenommen hat, eine Kelle kochende Brühe hinzugeben.

Sobald der Reis diese aufgenommen hat, die zweite Kelle Brühe hinzugeben. Den Vorgang unter ständigem Rühren wiederholen bis der Reis bissfest ist (ca. 20 Minuten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topf vom Herd nehmen und Butter und Parmesan solange unterrühren bis beides geschmolzen ist.

Mit Minzblättern verfeinern, erneut abschmecken und servieren. Guten Appetit!