

Pilz-Risotto

Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 300g Risottoreis
- 120ml Weißwein
- ca. 700ml Gemüsebrühe
- 100g Bacon
- 400g Champignons
- 200g Pfifferlinge
- 4 Frühlingszwiebeln
- etwas Salz und Pfeffer
- 50g Parmesan

Zubereitung

Zuerst die Pilze waschen und putzen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Parmesan reiben.

In einer Pfanne das Öl erwärmen und Zwiebel und Knoblauch anbraten. Reis dazu und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Gemüsebrühe zufügen und immer wieder rühren.

Zwischendurch die Champignons vierteln.

In einer anderen Pfanne in feine Streifen geschnittenen Bacon anbraten. Etwas Butter dazu und die Champignons mitbraten. Das weiße der Frühlingszwiebeln zufügen. Danach die Pfifferlinge zugeben und mitbraten. Wenn der Reis gar ist, die Pilzmischung unter den Reis rühren. Mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen und den Parmesan unterrühren.