

Winter-Risotto

Zutaten für 4 Personen

- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 2 Stangen Staudensellerie
- 400g Risottoreis
- ca. 800ml Gemüsebrühe
- 4 braune Champignons
- 1 Mettwurst
- ein paar Stängel Petersilie
- 2 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- ca. 50ml Sahne

Zubereitung

Zwiebel und Gemüse in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel, Möhre und Sellerie anbraten. Dann den Reis zugeben und mitbraten. Mit Brühe ablöschen und bei kleiner Hitze kochen lassen. Nach und nach etwas Brühe zufügen, bis der Reis fast gar ist. Nun die Champignons zugeben. Die Mettwurst in feine Scheiben schneiden und zufügen. Die Petersilie fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft unter das Risotto mischen. Zum Schluss die Sahne einrühren.