

Champignon-Risotto

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Champignons
200 g Babyspinat
1,2 l Gemüsebrühe
100 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
4 Esslöffel Butter
300 g Arborio Reis
120 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Champignon-Risotto ist ein echtes Comfortfood, das trübe Tage direkt besser macht! Wartest du sehnsüchtig auf den Herbst, um im Wald auf Pilzsuche zu gehen, damit du dir ein aromatisches Pilz-Risotto machen kannst? Hör auf, zu warten! Denn Kultur-Champignons gibt es das ganze Jahr über. Große, kleine, braune oder weiße - es gibt sie in verschiedenen Varianten und alle schmecken hervorragend. Und weil ich Spinat einfach liebe, mische ich gerne noch eine Portion davon unter mein Champignon-Risotto. Manchmal kommt auch noch ein extra Stückchen Butter mit rein und etwas mehr Parmesan. Denn ganz ehrlich: Mit **Butter** schmeckt

einfach alles ein bisschen besser. Und nach einem guten Essen tut ein langer **Spaziergang** so richtig gut... also bring die Brühe zum Simmern und wirf die Champignons in die Pfanne!

- 1 -

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden oder vierteln. Spinat waschen und abtropfen lassen. Gemüsebrühe in einem Topf zum Simmern bringen und warmhalten. Parmesan reiben.

- 2 -

In einem zweiten Topf die Hälfte der Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel zusammen mit Knoblauch 2 Minuten glasig dünsten.

- 3 -

Reis hinzufügen und 3 Minuten mit anbraten. Danach mit Weißwein ablöschen und bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren leicht köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 4 -

Anschließend den Vorgang mit heißer Brühe wiederholen, jedoch immer nur so viel Gemüsebrühe zum Reis geben, dass er gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die Brühe also nach und nach zum Reis geben.

- 5 -

Währenddessen in einer Pfanne restliche Butter schmelzen, Champignons hinzufügen und für 5 Minuten braten, bis die Pilze angeröstet sind.

- 6 -

Champignon-Risotto

Pfanne mit den Champignons vom Herd nehmen. Spinat unter die Pilze rühren, sodass er durch die Restwärme zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Nach etwa 12 Minuten testen, wie weich der Reis bereits gegart ist. Das Risotto ist fertig, wenn es eine sämige Konsistenz hat und der Reis al dente ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Champignon-Spinat-Mischung unter das Risotto mischen. Parmesan unterheben, Deckel auf den Topf geben und kurz anziehen lassen. Nach Belieben abschmecken und noch etwas Butter unterheben.