

Pilz-Risotto mit Sellerie

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

200 g Risotto-Reis
800 ml Gemüsebrühe
20 g geriebener Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
2 Thymianstiele
125 g gemischte Pilze
2 Esslöffel Sellerie
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Butter
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Weißwein (optional)

Mmh lecker... ein echtes Wohlfühlgericht für kalte Tage. Die Kombination aus Pilzen, feiner Knoblauchnote und Parmesan ist einfach herrlich. Und außerdem schnell gemacht!

- 1 -

Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Zwiebel und Sellerie ebenfalls fein würfeln.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen.

- 2 -

Gemüsebrühe zum Simmern bringen und warmhalten. Pilze putzen, klein schneiden und mit jeweils einem Teelöffel Olivenöl und Butter in einer antihafbeschichteten Pfanne anbraten. Nach ca. 2 Minuten Knoblauch, Thymian und etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Weitere 2 Minuten garen und anschließend auf einem Teller beiseite stellen.

- 3 -

In der gleichen Pfanne bei mittlerer Hitze Zwiebel- und Selleriewürfel mit jeweils einem Teelöffel Öl und Butter anschwitzen. Nach ca. 5 Minuten den Reis mit etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles weiter andünsten.

- 4 -

Nach ein paar Minuten optional 120 ml Weißwein unterrühren. Ansonsten direkt ca. 100 ml Gemüsebrühe dazugeben und solange unterrühren, bis die Brühe vom Reis aufgesogen ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis die gewünschte Konsistenz hat (nach ca. 20 Minuten). Falls die Gemüsebrühe nicht ausreicht, mit etwas Wasser angießen.

- 5 -

Pilze und 3/4 des Parmesans unterrühren. Risotto abschmecken und ggf. noch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Parmesan servieren.