

## Feines Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

#### Für das Risotto

10 g Trüffel  
750 ml Gemüsebrühe  
2 Esslöffel Olivenöl  
250 g Risottoreis  
250 ml Weißwein  
1 Zwiebel

#### Für die gebratenen Waldpilze

1/2 Bund Thymian  
400 g Pilze  
20 ml Olivenöl  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
100 g getrocknete Tomaten  
Salz und Pfeffer

- 1 -

Für das Risotto Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Gemüsebrühe erhitzen, bis sie Siedetemperatur erreicht. Hälfte des Trüffels fein reiben und zur Gemüsebrühe geben.

- 2 -

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin 2-3 Minuten anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren.

- 3 -

Risotto bei niedriger Stufe garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach Gemüsebrühe dazugeben, bis das Risotto nach ca. 20 Minuten eine sämige Konsistenz erreicht.

- 4 -

Waldpilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze, Thymian, getrocknete Tomaten, Knoblauch und Schalotte etwa 5-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Restlichen Trüffel fein hobeln. Risotto mit Pilzen auf Tellern verteilen, mit Trüffel bestreuen und servieren.

Ein cremiges, herzhaftes Risotto ist ein absolutes Wohlfühlessen, das sich hier dank feinem Trüffel, frischem Thymian und angebratenen Waldpilzen zu einem echten Festtagsschmaus mausert. Wer wird da das Fleisch vermissen?