



## PILZ RISOTTO

Zeitaufwand: ca. 1 Stunde

### Für 4 Portionen:

25 g getrocknete Steinpilze  
ca. 1 l Gemüsebrühe, mehr nach Bedarf  
1 EL Olivenöl plus 2 EL zum Anbraten der Champignons  
4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten  
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt  
300 g Risotto-Reis  
100 ml Weißwein  
400 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten  
1 EL Sojasauce  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
4 EL fein gehackte Petersilie  
30 g Butter oder 2 EL Olivenöl  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Optional: Parmesan

Die getrockneten Steinpilze in einer Schale mit kochendem Wasser übergießen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach abgießen, kurz abwaschen und hacken.

1 l leichte Gemüsebrühe – die nicht zu salzig sein sollte – in einen Topf füllen und warm halten.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Schöpflöffelweise die Gemüsebrühe hinzufügen und unter Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Nach ca. 20 Minuten sollte der Reis bissfest sein. Die Konsistenz des Risottos sollte cremig sein. Ist es zu trocken, weitere Brühe hinzufügen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Champignons darin bei hoher Hitze ca. 4 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. 1 EL Sojasauce hinzufügen und unter Rühren 2 weitere Minuten anbraten. Vom Herd nehmen.

Angebratene Champignons, abgeriebene Zitronenschale, Petersilie und Butter (oder Olivenöl) unter das Risotto rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Optional mit Parmesan servieren.

**Dazu passt:** ein grüner Salat.