



Risotto mit Pilzen

(398 kcal, KH 63 g, P 13 g, F 11 g)

Zubereitungszeit ca.: 20 Min., Garzeit 60 Min.

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Champignon frisch
150 g	Shiitakepilze oder Austernpilze
1 Stange	Porree frisch
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis, ungeschält
500 ml	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer
1 Paket	Basilikum (TK)
50 g	Parmesan

Zubereitung:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln.

Zwiebelwürfel im heißen Öl im Topf an dünsten. Reis zugeben und 5 Min. mit an dünsten. Brühe angießen, Lorbeerblatt zufügen und zusammen bei schwacher Hitze 40 Min. garen. Pilze und Porree zufügen und würzen, weitere 10 Min. garen.

Den Parmesankäse reiben (oder in einer Parmesanreibe auf den Tisch stellen) und mit dem Basilikum über das Risotto geben. Servieren.