Pilzrisotto

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Öl
- 250 g Champignons geschnitten
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 400 g Reis
- 1 dl Weisswein
- 8 dl gut gewürzte heisse Bouillon
- 2 dl Rahm
- 150 g Reibkäse

ZUBEREITUNG

Öl in einer Pfanne erwärmen, die Pilze, Zwiebeln und das Reis dazugeben und auf kleiner Stufe kurz andämpfen. Danach mit Weisswein ablöschen. Die Bouillon nach und nach zufügen und immer wieder umrühren (ca. 20 Min. kochen). Zum Schluss das Risotto mit Rahm und Käse verfeinern und kurz aufkochen.

