

Risotto mit Pilzen und Tomaten

Zutaten:

Hand voll Suppengemüse für Sofritto
200g Steinpilze
200g Champignons
10 Cocktail Tomaten
2 Rote Zwiebeln
50g Butter
300g Arborioreis
500-700ml Gemüsebrühe
50ml Weißwein
80g Parmesan
Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

In der Pfanne 5 EL Olivenöl leicht erhitzen und die Suppengemüse-würfel ca. 10 min bei ganz wenig Hitze anschwitzen (das es gerade so etwas zischt). Die Hitze etwas erhöhen und die in Würfel geschnittene Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen. Den Reis dazugeben und rühren bis er auch glasig wird. Immer soviel Gemüsebrühe dazugeben, dass der Reis gerade so bedeckt ist, nicht rühren. Nach ca. 18-25 min. wenn die Brühe aufgenommen wurden, den Wein dazugeben und bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen. Wenn der Reis anfängt sämig zu werden, die Cockailtomaten in Hälften schneiden und dazugeben. Immer Acht geben, dass der Reis nicht anbrennt. In einer Zweiten Pfanne, die in Scheiben geschnittenen Pilze in Butter anbraten und mit Salz würzen. Zum Schluss die Petersilie klein hacken, das Risotto von der Herdplatte nehmen, Pilze, Petersilie, Parmesan zugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit