Nah&Frisch



www.alma.at/rezepte Professional

Pilzrisotto mit Alma Rahm

Hauptspeise Champignon Italienisch Reisgerichte Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Reis und Lorbeer hinzufügen und bei kleiner Hitze glasig rösten.
Die Pilze hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und völlig einkochen lassen. Den Fond nach und nach zugießen und unter oftmaligen Rühren al dente kochen.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, Petersilie und Alma Rahm einrühren. Anrichten und servieren.
Tipp: Als Beilage passt am besten ein grüner Salat.

Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 300 g Risotto Reis
- 250 g Champignons, geviertelt
- 100 ml Weißwein trocken
- 1 l Hühner- oder Gemüsebrühe, heiß
- 150 g Alma Rahm
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie, gehackt