

Pilzrisotto

VORBEREITUNG: 10 MIN

ZUBEREITUNG: 45 MIN

Der Klassiker mit Pilzen ist genau das Richtige für den Herbst. Auch wenn die Zubereitung etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt, lohnt es sich.

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Champignons oder andere Pilze nach Wahl (z.B. Pfifferlinge)
- 1 EL vegane Butter
- 3 EL Bratöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 200g Risottoreis
- 100ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Hefeflocken
- 2 Zweige frischer Thymian oder 1 EL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Pilze putzen und ggf. in kleinere Stücke scheiden. Zwiebeln klein würfeln und Knoblauch fein hacken.
2. Butter und 1 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Pilze bei hoher Hitze scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Gemüsebrühe zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren, so dass sie nur noch leicht simmert. Eine Schöpfkelle bereitlegen.
4. 2 EL Bratöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Risottoreis dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten.
5. Anschließend die bislang nicht gebratenen Pilze und Thymian dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Einige Schöpfkellen Brühe dazu geben, so dass der Reis leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
6. Risotto auf mittlerer Hitze köcheln lassen und regelmäßig rühren und Flüssigkeit nachgießen, so dass der Reis diese Stück für Stück aufnehmen kann. Das dauert ca. 25 Minuten. Man sollte hier unbedingt dabeibleiben, da

die Flüssigkeit immer wieder vom Reis aufgenommen wird und mit der Schöpfkelle nachgegossen werden sollte.

7. Zum Schluss die Hefeflocken unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Zusammen mit den gebratenen Pilzen servieren.

Guten Appetit!