Schrift: Klein Normal Groß

Reisgerichte

Cremiges Pilzrisotto

Feines Risotto mit Champignons, Weißwein und Parmesan.



Zutaten

300 g	Risottoreis
250 g	Champignons
1	Zwiebel
100 ml	Weißwein
900 ml	Gemüsebrühe
60 g	Parmesan
1 EL	Butter

VORBEREITUNG	KOCHZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT	BEWERTUNG	AUTOR
0 Min.	45 Min.	4	Anspruchsvoll	★ 4,0 (1)	Ben Gartenküche

Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Pilze in Scheiben schneiden, Zwiebel fein würfeln.
2. **Schritt 2**
   Zwiebel anschwitzen, Reis zugeben und kurz glasig werden lassen.
3. **Schritt 3**
   Mit Weißwein ablöschen und nach und nach Brühe einrühren.
4. **Schritt 4**
   Pilze separat anbraten und kurz vor Schluss mit Parmesan und Butter unterheben.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:16