



Pilzrisotto

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 400 g Champignons
- je 100 g Steinpilze, Pfifferlinge
- 400 g Rundkornreis
- 3 Schalotten
- $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 800 ml Hühnerbrühe klar
- 100 g Grana Padano - Hartkäse
- Olivenöl zum Anbraten
- Muskat
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. 2/3 der Schalotten und den Knoblauch in etwas Butter andünsten. Den Reis dazugeben und mit einem Teil der Hühnerbrühe ablöschen. Unter ständigem Rühren ca. 30 Minuten vorsichtig köcheln lassen. Nach und nach die restliche Brühe zugießen.

Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter und den geriebenen Hartkäse vorsichtig unterrühren.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl die restlichen Schalotten anschwitzen und die Pilze dazugeben und ca. 3 Minuten dünsten.

Die Pilze mit dem Risotto vermengen und beim Servieren mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

