

Rezept zu Sendung #71

Mit Dr. Marc Jan Eumann – Direktor der LMK

Steinpilz – Risotto

Zutaten fürs Risotto:

500 g Risottoreis
100 gr. Getrocknete Steinpilze
1 L Gemüsebrühe
½ Bund Petersilie
1 mittelgroße Zwiebel
250 g Parmesan gerieben oder frisch zum reiben
3 EL Butter
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl und den Risotto kurz anbraten und mit Gemüsebrühe nach und nach auffüllen. Die Pilze in Olivenöl anbraten etwas pfeffern und braten lassen. Wenn der Risotto al dente kommt der Parmesan dazu und die gebratenen Steinpilze unterheben. Am Schluss mit der fein geschnittenen Petersilie bestreuen und in einem tiefen Teller anrichten und genießen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Dr. Marc Jan Eumann