



Pilzrisotto mit gebratenen Pfifferlingen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfifferlinge	300 g
Champignons, weiß	350 g
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Thymian, frisch	10 g
Gemüsebrühe	900 ml
Öl	3 EL
Butter	3 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	100 ml
Essig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Frischkäse, natur	100 g

Zubereitung

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern, große Pfifferlinge halbieren, Champignons vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und fein hacken.
2. In einem Topf Gemüsebrühe erwärmen und warm halten. In einem weiteren Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Champignons darin ca. 2 Min. anbraten. Frühlingszwiebelringe dazugeben, weitere ca. 2 Min. braten und beides auf einem Teller beiseitestellen. Topf nicht säubern.
3. Im gleichen Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Reis zugeben und unter Rühren ca. 2 Min. anschwitzen, bis der Reis beginnt am Boden anzuhafte. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen und mit 1 großen Schöpfkelle heißer Brühe leicht bedecken.
4. Risotto ca. 20 Min. auf niedriger Stufe unter gelegentlichem Rühren köcheln. Dabei immer wieder etwas Brühe nachfüllen, sodass der Reis ständig leicht bedeckt ist.
5. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Pfifferlinge darin ca. 1 Min. scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen, 1 EL Butter, 1 TL Essig und Thymian zugeben, durchschwenken und Pfifferlinge beiseitestellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Frischkäse, Champignons und Frühlingszwiebeln unter das Risotto rühren, salzen und pfeffern. Pilzrisotto auf Tellern anrichten und mit den gebratenen Pfifferlingen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	520 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	17 g