

Pilzrisotto
REZEPT

Pilzrisotto



ZUBEREITUNGS 40 Min
ZEIT
ZUTATEN 9 Stück
PORTION(EN) 4 x

Begeistern Sie Ihre Gäste mit diesem cremigen Pilzrisotto.

ZUTATEN

- 40 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Ben's Original™ Risotto
- 1 dl Weisswein
- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht abgetropft
- 7 dl Gemüsebouillon, heiss
- 2 EL Marsala
- 25 g Butter
- 50 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen.
2. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Pilze begeben. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 15 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
3. Marsala, Butter und Parmesan daruntermischen.

KATEGORIEN:

[Gemüse](#), [Risotto](#), [30 - 45 MIN](#), [Vegetarisch](#), [Risotto](#), [Für jeden Tag](#), [Kochen mit Kindern](#), [Festlich](#)

WEITERE REZEPTE



Frühlingsrisotto mit Spargel

Zubereitungszeit

45 Min

Zutaten

11 Stück



Champagnerrisotto mit Crevetten

Zubereitungszeit

35 Min

Zutaten

10 Stück

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/rezepte/pilzrisotto>