Pilzrisotto
REZEPT

Pilzrisotto

ZUBEREITUNGS ZEIT	40 Min
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 beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Pilze beigeben. 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 darunterrühren.

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*