

Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

100 g Riso-carnaroli extra	50 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan	50 g Butter
500 ml Geflügelfond	Olivenöl	

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls andünsten. Den Geflügelfond erhitzen und damit den Reis ablöschen. Den Geflügelfond nach und nach unter Rühren dazugeben. Die Steinpilze abtropfen lassen und klein schneiden. Die Steinpilze mit dem Abtropfwasser zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter zu dem Risotto geben.

Marie Nennstiel am 04. Februar 2013