

Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risotto	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Steinpilze	50 g Parmesan	20 ml Sahne
500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	Butter, Zitronenöl
Salz Pfeffer		

Zunächst das Zitronenöl und die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend den Reis zufügen und mit dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Dann die Steinpilze zum Reis geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parmesan und der Sahne abschmecken.

Albert Jung am 06. Mai 2013