

Cremiges Pilz-Risotto mit Kräutern



► Beschreibung

Sämiges Risotto mit aromatischen Herbstpilzen und frischem Thymian.

► Zutaten

- 300 g Risottoreis
- 400 g gemischte Pilze
- 1 Zwiebel
- 1 l Gemüsebouillon
- 100 ml Weisswein (optional)
- 2 EL pflanzliche Margarine oder Öl
- 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer

► Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken, Pilze in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel in Margarine anbraten, Reis zugeben, glasig rühren.
3. Mit Wein ablöschen, dann schrittweise Bouillon zugeben.
4. Pilze separat anbraten, zuletzt untermischen.
5. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

➤ Zusatzinfos

Mit veganem Parmesanersatz bestreuen.

Erstellt mit der ZUTATO-App

