

Pilzrisotto

Zutaten

<i>20 g</i>	<i>Butter</i>
<i>500 g</i>	<i>Gemüsebouillon</i>
<i>2 Zehen</i>	<i>Knoblauch</i>
<i>2</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>2 dl</i>	<i>Weiswein</i>
<i>400 g</i>	<i>Risottoreis</i>
<i>540 g</i>	<i>Pilze getrocknet in Wasser eingeweicht</i>
<i>200 g</i>	<i>Parmesan</i>
<i>2 EL</i>	<i>Mascarpone</i>

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und in der Butter andünsten. Den Risottoreis hinzufügen und mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Bouillon hinzufügen und den Inhalt aufkochen bis zu der gewünschten Garstufe.

Zum Schluss die Pilze hinzufügen und noch einige Minuten mitkochen. Das Risotto vom Herd nehmen und den Parmesan hinzufügen. Abschmecken und mit Mascarpone verfeinern.