

GATGH GAP REZEPTE

PILZRISOTTO

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen



Zubereitung

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. "CATCHCAP-Flammenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen, das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten.
3. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis er duftet.
4. Die Pilze dazugeben und solange braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
6. Den Risotto-Reis in den Topf geben und unter Rühren für etwa 2 Minuten anrösten.
7. Nach und nach die Gemüsebrühe zum Reis hinzufügen, eine Kelle nach der anderen, und dabei regelmäßig umrühren, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wird.
8. Den Weißwein zum Reis gießen und einkochen lassen (optional). Den Risotto solange köcheln lassen, bis der Reis al dente ist und eine cremige Konsistenz erreicht hat.
9. Butter und geriebenen Parmesan zum Risotto hinzufügen und gut verrühren, bis alles geschmolzen und gut vermengt ist.
10. Die gebratenen Pilze unterheben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Das Risotto auf Teller portionieren, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.
- 12.

Zutaten:

- 300 g Risotto-Reis
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein (optional)
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zutaten

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



CATCH CAP
London's 1st plant-based