



PILZ-RISOTTO AUS REISNUDLEN

Zutaten:

2 Personen:

- 200g Risoni (Reisnudeln, Orzo oder Kritharaki)
- 200 ml Weißwein
- ca. 300-400ml Gemüsebrühe
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
- 1/2 Becher Sahne
- 30g Parmesan
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

So geht's:

- 1** Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, die Pilze abreiben und grob schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die alles kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Risoni mit dazugeben. Etwas Gemüsebrühe zugeben und für ca. 5-10 min auf mittlere Stufe köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit aufgebraucht ist, nochmal etwas Brühe nachgeben.
- 2** Wenn die Reisnudeln bissfest sind und die Brühe aufgesogen ist, den Parmesan und die Sahne einrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
- 3** Anrichten, z.B. mit Parmesan und einem Rosmarinzweig garnieren und genießen

