Bärlauchrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	40 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

- 150 g Risottoreis
- ca 1/2 L Gemüsebrühe
- 25 g Parmesan
- 15 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Stk Schalotten, fein würfelig geschnitten
- 50 ml Weißwein, optional
- 4 EL selbstgemachtes Bärlauchpesto
  (Das Rezept für das Pesto ist auch dabei)

- 200 g Kräuterseitlinge, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Sojasauce
- Pfeffer
- Olivenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Schalotten mit Olivenöl in einem Topf glasig anschwitzen.
Den ungewaschenen Risottoreis hinzufügen und kurz durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollkommen einkochen lassen. Anschließend etwas Gemüsebrühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren köcheln.
Die hinzugefügte Flüssigkeit sollte immer komplett vom Reis aufgesogen sein, bevor wieder ein Schöpflöffel Brühe hinzugefügt wird.
Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist. Der Reis ist in ca. 20 Minuten fertig gekocht.
Gegen Ende der Garzeit die Hitze auf die geringste Stufe reduzieren.
Bärlauchpesto , kalte Butter und Parmesan einrühren und für ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Kräuterseitlinge mit ein wenig Olivenöl in einer Pfanne für ca. 3 Minuten anbraten. Nach einmal wenden Kräuterseitlinge pfeffern und gegen Ende der Garzeit mit Sojasauce ablöschen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet