



One-Pot Gersten- Pilz-Risotto

Zutaten

- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g **SchapfenMühle Perlgraupen**
- 400 g Champignons
- 400 g Gemüsebrühe
- 50 g Weißwein
- 50 g Parmesan, gerieben
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Gewürfelte Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter ca. 2 Minuten andünsten. Danach die Perlgraupen hinzufügen und ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze mitdünsten.

Pilze hinzufügen und mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, aufkochen und danach so lange bei mittlerer Hitze köcheln, bis das Wasser aufgesogen wurde (ca. 25 Minuten). Zwischendurch immer wieder umrühren.

Vor dem Servieren den Parmesan reiben und unterheben. One-Pot Gersten-Pilz-Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis: Jeder Herd ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Zeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

