



Dinkelrisotto mit frischen Waldpilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, „schmackig“, herzhaft, in der Pilzsaison, einfach und schnell. Für eine **vegane Variante** kann der Käse durch eine veganen Käse ersetzt werden und als Butter-Ersatz eignet sich wunderbar Soja-Sahne.

Zutaten

- 400 g frische, geputzte Waldpilze nach Marktangebot
- z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Steinschampignons etc.
- 1 Tütchen getrocknete Steinpilze (wg. des guten Aromas)
- 180 g geschälter, geschliffener Dinkel
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 500 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 - 3 El Olivenöl
- 50 g Butter
- 2 El gehackte Petersilie
- 50 g geriebener Parmesan oder ein anderer Bergkäse
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Zunächst die getrockneten Pilze mit Wasser bedecken, ca. 10 min. einweichen.

Schritt4

Die frischen Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchentrepp säubern, die Wurzeln abschneiden. In 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und den Dinkel, sowie die gut ausgedrückten, grob gehackten Pilze dazu geben, das Einweichwasser verrühren. Etwas schwitzen lassen, würzen. .

Schritt7

Mit dem Fond, dem Weißwein und dem Einweichwasser aufgießen,

Schritt8

ca. 20 min. leise köcheln lassen, bis der Dinkel gar ist.

Schritt9

In der Zwischenzeit die Pilze in einer Stiepfanne mit Olivenöl und etwas Butter goldgelb anbraten. (in zwei Chargen, nicht zu viel auf einmal, ziehen)

Schritt10

Salzen, pfeffern, zuletzt die Petersilie dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Wenn der Dinkel gar ist, mit den gebratenen Pilzen mischen und noch etwas kalte Butter unterheben.

Schritt13

In tiefen Tellern anrichten und geriebenen Parmesan à part reichen.

Rezeptart: Vegan, Vegetarisch **Tags:** dinkel, fleischlos, risotto, Waldpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dinkelrisotto-mit-frischen-waldpilzen/>