



# 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 Küchenkrepp 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 Stielpfanne 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/>