



Risotto mit Endivie, Bergkäse und Pilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, frisch, vegetarisch, herzhaft, lecker

Zutaten

- Für den Endivienrisotto:
 - 250 g Risottoreis
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 2 Stangen junger Frühlingslauch, gewürfelt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 100 ml trockener Weißwein
 - 100 ml weißer Portwein
 - 100 g Creme fraiche
 - 1 El Olivenöl
 - 25 g geriebener Bergkäse
 - Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 - 1 kleiner Endiviensalat in Streifen
- Für die Pilze:
 - 250 g gemischte Pilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
 - (Nach Marktangebot: Steinchampignons, Pfifferlinge, Schafspilze etc.).
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 2 El gehackte Petersilie
 - 1 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Lauchwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und den Risottoreis dazu geben, kurz mit angehen lassen.

Schritt3

Port - und Weißwein aufgießen und zunächst unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Schritt4

Nach und nach. "Kellenweise" die Gemüsebrühe zufügen.

Schritt5

Weich, aber "bissfest" 20 - 22 min. garen und dabei das häufige Rühren nicht vergessen.

Schritt6

Den Bergkäse und Creme fraiche verrühren und die Endiviensalatstreifen unter heben, zusammenfallen lassen. (Ev. noch etwas kalte Butter unter rühren)

Schritt7

Nahezu nach Garzeitende die vorbereiteten Pilze scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln dazu geben.

Schritt8

Salzen, pfeffern 3 - 4 min. braten, schmoren, die Petersilie unter schwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Risotto in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und die Pilze in die Mitte darüber geben.

Tags: unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-mit-endivie-bergkaese-und-pilzen/>