



# Steinpilz - Risotto mit Parmesan

- **Küche:** Italienisch
- **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' : '' });
```

Die tolle, fleischlose Risotto Variante, leicht und geschmackvoll, einfach nur lecker

## Zutaten

- 500g frische, feste Steinpilze
- 2 Schalotten
- 30 - 40 g frisch geriebener Parmesan
- 130 g Rundkornreis,
- 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1/8 l trockener Weißwein
- 30 g kalte Butter und
- Etwas Olivenöl
- Ev. Knoblauch (Wenn man mag)
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen.

### Schritt2

Die Steinpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern

### Schritt3

nur abbürsten oder mit Küchenkrepp abreiben, auf gleiche Größe schneiden.

### Schritt4

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die gehackten Schalotten und frischen geschnittenen Knoblauch nach eigenem Geschmack, in etwas Olivenöl anschwitzen.

### **Schritt6**

Den Rundkornreis dazu geben, mit der Hälfte der Fleisch - oder Gemüsebrühe und dem Weißwein auffüllen; reichlich rühren, leise köcheln lassen.

### **Schritt7**

Etwas zeitversetzt die vorbereiteten Steinpilze dazu geben.

### **Schritt8**

Die Brühe immer wieder nachgießen, fleißig rühren.

### **Schritt9**

Ca. 20 - 25 min garen bis die Flüssigkeit vom Reis weitgehend aufgenommen ist. Aber Risotto typisch "schlank und schlotzig" halten, nachschmecken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Kurz vor dem Servieren die kalte Butter und den frisch geriebenen Parmesan unterheben.

**Rezeptart:** Pilzgerichte **Tags:** fleischlos, lecker, preiswert, risotto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-risotto-mit-parmesan/>