

REZEPT DES MONATS MÄRZ

CREMIGES PILZ RISOTTO MIT SPINAT

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen

Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RM1230071



CREMIGES PILZ RISOTTO MIT SPINAT



30-35 Minuten Zubereitungszeit



2-3 Personen

ZUTATEN

2 EL getrocknete Pilze*
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl*
150 g Risottoreis*
50 ml Weißwein*
500 ml Gemüsebrühe*
100 g verschiedene frische
Pilze, z. B. Champignons
oder Kräuterseitlinge
1 TL Zitronensaft*
1 Handvoll Spinat
2 EL Butter oder pflanzliche
Margarine
30 - 40 g Parmesan
Salz*
Pfeffer*
2 EL frische Kresse*
1 EL frische Petersilie*

*Diese Zutaten erhalten Sie
in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

Zubereitung:

Die getrockneten Pilze mit heißem Wasser übergießen und für 30-60 Minuten quellen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Knoblauch und Risottoreis hinzugeben, mehrmals umrühren und leicht andünsten. Mit Weißwein ablöschen und solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Anschließend alle 3-5 Minuten etwas Gemüsebrühe dazugeben und immer wieder umrühren, bis der Reis gar ist.

Währenddessen die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Vom Herd nehmen, mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Reis gar ist die eingeweichten Pilze, Butter, den geriebenen Parmesan, Spinat und die gebratenen Pilze hinzufügen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie und Kresse hacken, das Risotto auf Teller anrichten und mit den Kräutern bestreuen.

www.lenaliciously.com

