

Graupenrisotto mit getrockneten Waldpilzen



ZUTATEN

- ½ Tasse getrocknete Waldpilze
- ½ mittelgroße Zwiebel oder
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- ½ Tasse (100 g) Perlgraupen
- ½ Glas Weißwein
- Salz und Pfeffer
- etwa ½ l Brühe, je nach Wunsch vom Rind, Huhn oder Gemüsebrühe
- ½ Zitrone
- 1 EL Butter
- 1 Tasse geriebener Parmesan oder reifer Bergkäse
- ½ Bund Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pilze in 1 Tasse Wasser mindestens 1 Stunde einweichen, dann abseihen, das Einweichwasser aufheben. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kurz darin anschwitzen. Graupen und Pilze zugeben und kurz mitschwitzen.

Schritt 2

Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe nach und nach zugießen, dazwischen immer wieder einkochen lassen. Je nach Geschmack ein wenig vom Einweichwasser der Pilze zugeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich rühren oder schwenken..

Schritt 3

Nach etwa 25 Minuten könnt ihr den Herd komplett ausschalten und den Risotto noch 5 weitere Minuten mit aufgelegtem Deckel gar ziehen lassen. Die Zitrone waschen, die Schale in den Risotto reiben, den Saft auspressen und einrühren.

Schritt 4

Zum Schluss die Butter und den geriebenen Parmesan unterheben, die gehackte Petersilie zugeben und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland