

Safran-Risotto mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Portionen

Für das Risotto

- 200 g Risotto-Vollreis
- 25 g Steinpilze, getrocknet - ca. 10 Min. einweichen und abgießen
- 80 g Zwiebel - fein würfeln
- 1 Knoblauchzehe - fein würfeln

Weitere Zutaten und Gewürze

- 1 Ltr. Gemüsebrühe
- 100 ml Hafersahne - Hafersahne selber machen
- 5 EL Olivenöl, hitzebeständig
- 1 EL Mandelmus
- 1 TL Apfel-Balsamico
- 2 EL Edelhefeflocken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Briefchen Safranfäden
- Kristallsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

4 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten, dann den Reis und Safran dazugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas warmer Gemüsebrühe ablöschen, so dass der Reis knapp bedeckt ist.

Dann das Lorbeerblatt hineingeben, leicht salzen und den Reis auf niedriger Stufe ca. 40 Min. weichköcheln. Dabei ständig Rühren und immer wieder etwas warme Gemüsebrühe nachgiessen.

In der Zwischenzeit die Steinpilze in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und direkt zum Risotto in den Topf geben.

Nach 40 Min. Hafersahne, Mandelmus, Hefeflocken sowie Balsamico in das Risotto rühren und 5 Min. leicht köcheln lassen. Die Petersilie unterheben, nochmals abschmecken und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion

Kalorien: 409 kcal, Kohlenhydrate: 40 g, Eiweiss: 11 g, Fett: 21 g



Link zum Rezept

<https://zdg.de/risotto-mit-steinpilzen.html>