

Pilz-Risotto

für 4 Personen

Zutaten:

etwa 400 g	frische, gemischte Pilze nach Belieben
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
40 g	Butter
250 g	Risottoreis
$\frac{1}{8}$ l	trockener Weißwein
etwa 700 ml	heiße Gemüsebrühe
150 g	junge Erbsen
50 g	Schlagsahne
	Salz
	Pfeffer
50 g	frisch geriebener Parmesan oder Pecorino

Pilze ggf. säubern, putzen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln. Öl und 20 g Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Die Pilze hinzufügen und kurz anbraten. Reis dazugeben und unter Rühren braten bis er glasig ist. Wein angießen und einkochen lassen.

Nach und nach die Brühe angießen - immer dann, wenn der köchelnde Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Immer wieder umrühren. Nach 15 Minuten Garzeit die Erbsen untermischen, alles noch 10 - 15 Minuten garen.

Übrige Butter und die Sahne untermischen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem geriebenen Käse servieren.