

Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Cremig-herbstliches Pilzrisotto

- 320 g Risottoreis
- 200 g Champignons
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 80 ml Weißwein
- 40 g Butter, kalt
- 80 g Parmesan, frisch gehobelt
- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 800 ml GEFRO Klare Gemüsebrühe Querbeet

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Cremig-herbstliches Pilzrisotto

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Cremig-herbstliches Pilzrisotto
1 Zwiebel vorbereiten:Die Zwiebel schälen und fein würfeln.20 g Butter zusammen mit 10 g GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
2 Pilze anbraten:Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.In einer separaten Pfanne kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Anschließend beiseitestellen.
3 Risotto ansetzen:Den Risottoreis zu den gedünsteten Zwiebeln geben und unter Rühren kurz mitdünsten.Mit dem Weißwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Wer auf Weißwein verzichten möchte, gibt direkt etwas von der vorbereiteten GEFRO Gemüsebrühe hinzu.
4 Risotto cremig garen:Nach und nach die warme GEFRO Gemüsebrühe zum Reis geben. Dabei regelmäßig umrühren und immer erst weitere Brühe zugießen, wenn die Flüssigkeit weitgehend aufgenommen wurde.Das Risotto etwa 15-20 Minuten garen, bis der Reis bissfest und die Konsistenz schön cremig ist.
5 Verfeinern:Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Risotto 1-2 Minuten ruhen lassen.Anschließend die restlichen 20 g Butter und den geriebenen Parmesan unterheben.Etwa zwei Drittel der gebratenen Pilze vorsichtig untermischen.
6 Anrichten & Servieren:Auf Tellern anrichten und die restlichen gebratenen Pilze darauf verteilen. Mit frischer Petersilie garnieren.
Tipps & Varianten:Tipp: Hierfür eignet sich das GEFRO Basilikum-Nuss-Risotto ebenfalls bestens