



Glückspilz-Risotto

Zutaten für 4 Glückspilze:

1 Schalotte, 400 g Pfifferlinge (oder andere Pilze der Saison),
20 g Meggle Knoblauch-Butter, Salz, Pfeffer, 200 g Risottoreis (Carnaroli oder Vialone),
0,1 l Weißwein, 0,7 l Gemüsefond, 90 g Meggle Kräuter-Butter original, 80 g geriebener
Parmesan

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge waschen und putzen. Die Meggle Knoblauch-Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Schalottenwürfel und Pfifferlinge darin anbraten und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Den Reis hinzugeben und mit dem Weißwein ablöschen.

Sobald der Weißwein reduziert ist, wiederholt mit etwas Gemüsefond auffüllen, so dass der Reis immer bedeckt ist. Das Risotto bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in ca. 17 Minuten fertig garen.

Hat das Risottokorn noch leicht Biss, die Meggle Kräuter-Butter original und den Parmesan unterrühren. Nochmals abschmecken und gleich servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Eine Portion enthält: 10 g E, 30 g F, 13 g KH, 375 kcal, 1571 kJ

Ralf Zacherls Tipps:

- Besonders gut dazu schmeckt der original italienische, mit dem DOC-Siegel ursprungsgeschützte Parmigiano-Reggiano.
- Als Dekoration Cocktail-Tomaten in Olivenöl andünsten.

Rezept-Nr.: 90_167

Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten