

TRÜFFEL-RISOTTO

ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 400 g Risotto Reis
- 200 g Austern- oder Steinpilze
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 40 g Parmesan
- 40 g Pecorino
- Zwiebel
- 2-3 Esslöffel Trüffelöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Zwiebel klein hacken und im Topf glasig in Butter anschwitzen
- Gesäuberte und klein geschnittene Pilze hinzugeben, kurz anbraten und Reis beimengen
- Lorbeerblätter in den Reis legen und unter stetigem Rühren immer wieder Gemüsebrühe dazu geben (Gemüsebrühe verdampfen lassen und dann den nächsten Schluck beimengen)
- Sobald der Reis bissfest ist, Topf vom Herd nehmen, geriebenen Käse und Trüffelöl unterrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und schnellstmöglich servieren
- Geniessen!

Quelle Rezept: Das Rezept ist von meiner Oma

Quelle Bild: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZJ991115_0018B-60-de