

Hallo liebe Hobbyköche,

heute haben wir ein Rezept für euch, dass ein Bekannter von uns immer macht, wenn wir ihn besuchen gehen. Wir lieben dieses Essen und möchten es euch nicht vorenthalten. Es ist ein wenig aufwendiger, aber die Mühe lohnt sich!

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 240g Arborio-Reis
- Meersalz
- 240ml Weißwein
- 80g weißes Mandelmus
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle (gemahlener geht auch, wenn ihr keinen anderen zuhause habt)
- 180g Pilze nach Wahl
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken (für den Knoblauch siehe Pilz- und Tomaten-Bruschetta)
2. 4 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen (einfach wie beim Braten) und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen
3. Den Knoblauch dazugeben und 1 weitere Minute anbraten
4. Anschließend den Reis und etwas Salz dazugeben und 2 Minuten unter Rühren anbraten
5. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen
6. Nach und nach bei schwacher bis mittlerer Hitze insgesamt 900ml Wasser in kleinen Mengen zugeben, zwischendurch jeweils ganz einkochen lassen, erst dann wieder etwas Wasser zugeben, dabei häufig rühren. Das dauert ca. 15 Minuten
7. Zum Schluss das Mandelmus einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. In der Zwischenzeit die Pilze sorgfältig putzen
9. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 3-5 Minuten unter häufigem Rühren anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen
10. Die Hälfte der Pilze kurz vor Kochende unter das Risotto heben
11. Das Risotto auf Tellern anrichten, mit Pilzen und Petersilie toppen und Pfeffer darüber mahlen
12. Genießen!

Wir hoffen, ihr hattet viel Spaß bei der Zubereitung, auch wenn es vielleicht etwas aufwendiger als Nudeln kochen war. Falls euch das Rezept gefallen hat, dann schaut doch gerne mal in unseren Blog, wo ihr noch weitere leckere und gesunde Rezepte findet.

Wir wünschen euch viel Spaß und einen guten Appetit!