

Pilzrisotto aus der Ofenhexe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
50 Minuten

Zutaten

- 650 g gemischte Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Risottoreis
- 2 Tassen Brühe
- 250 ml Sahne
- 50-100 g Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Käse nach Belieben zum Servieren
- Butterschmalz



Zubereitung


Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ofenhexe mit ein wenig Butterschmalz einfetten. Die Pilze säubern, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen sowie fein hacken. Frühlingszwiebeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das gesamte Gemüse in die Ofenhexe geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit dem Servierzauberer oder Zauberstein abdecken und 20 Minuten garen. Dann den Reis und die Brühe hinzufügen, alles gut vermengen und zugedeckt weitere 30 Minuten garen.

Die Ofenhexe aus dem Ofen nehmen. Sahne und Parmesan untermengen und bei Bedarf nochmals abschmecken.

Guten Appetit!



 Stoneware Grundset mit Servierzauberer



Stoneware Grundset
mit Servierzauberer

Folge uns

