Graupen – Pfifferlings Risotto

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });

Alternativ, fleischlos und gesund

Zutaten

- 150 g Perlgraupen
- 200 g frische Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 kleines Bund glatte, gehackte Petersilie
- 700 ml Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 El kalte Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Pfifferlinge mit den Lauchringen in etwas von der Butter anschwitzen. Die Graupen dazu geben, kurz zusammen angehen lassen.

Schritt3

Den Wein dazu geben und unter ständigem Rühren, nahezu verdampfen lassen. Erst jetzt mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen, salzen pfeffern.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie, die restliche Butter und den Parmesan unterrühren.

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/graupen-pfifferlings-risotto/