



Radicchio Risotto mit gebratenen Pilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, gesund, einfach nur lecker

Zutaten

- 200 g Risotto Reis
- 250 g gemischte Waldpilze nach Angebot und Marktlage
- 400 g geputzter Radicchio in Streifen
- 1 Stange Frühlingslauch in dünnen Scheiben
- 2 El gehackte Petersilie
- 100 g rote Zwiebeln, gewürfelt, für den Risotto
- 30 g Zwiebeln, gewürfelt für die Pilze
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml weißer Portwein
- 2 El Butter
- Ca. 400 ml Gemüsebrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 Prise Cayennepfeffer
- 25 g geriebenen Parmesan, Sbrinz oder Appenzeller

Zubereitungsart

Schritt1

Der Radicchio Risotto :

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Frühlingslauch in der Butter glasig andünsten und den Risotto Reis dazu geben. Etwas miteinander angehen lassen und mit dem Weiß - und Portwein aufgießen.

Schritt3

Köcheln lassen bis alles eingekocht ist und der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat; dabei rühren, rühren.

Schritt4

Nunmehr nach und nach die Gemüsebrühe nachgießen, reduzieren lassen, rühren, rühren.

Schritt5

Die ganze Prozedur dauert etwa 18 - 20 min. "bissfest - schlotzig" halten.

Schritt6

In der Zwischenzeit den Radicchio putzen, in Streifen schneiden, lauwarm waschen und gut ablaufen lassen.

Schritt7

Den Radicchio und geriebenen Käse unterheben, kurz "aufstoßen" lassen, ev. vor dem Servieren noch etwas kalte Butter unterheben.

Schritt8

Zeitgleich die Pilze putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt9

In einer großen Stielpfanne scharf anbraten, (Ev. in 2 Partien) einige Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu geben, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den Risotto auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und die gebratenen Pilze darüber geben,

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/radicchio-risotto-mit-gebratenen-pilzen/>