

# Risotto mit Endivie, Bergkäse und Pilzen

- **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, frisch, vegetarisch, herzhaft, lecker

## Zutaten

- Für den Endivienrisotto:
  - 250 g Risottoreis
  - 500 ml Gemüsebrühe
  - 2 Stangen junger Frühlingslauch, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - 100 ml trockener Weißwein
  - 100 ml weißer Portwein
  - 100 g Creme fraiche
  - 1 El Olivenöl
  - 25 g geriebener Bergkäse
  - Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
  - 1 kleiner Endiviensalat in Streifen
- Für die Pilze:
  - 250 g gemischte Pilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
  - (Nach Marktangebot: Steinchampignons, Pfifferlinge, Schafspilze etc.).
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 2 El gehackte Petersilie
  - 1 El Pflanzenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Lauchwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und den Risottoreis dazu geben, kurz mit angehen lassen.

### **Schritt3**

Port - und Weißwein aufgießen und zunächst unter ständigem Rühren einkochen lassen.

### **Schritt4**

Nach und nach. "Kellenweise" die Gemüsebrühe zufügen.

### **Schritt5**

Weich, aber "bissfest" 20 - 22 min. garen und dabei das häufige Rühren nicht vergessen.

### **Schritt6**

Den Bergkäse und Creme fraiche verrühren und die Endiviensalatstreifen unter heben, zusammenfallen lassen. (Ev. noch etwas kalte Butter unter rühren)

### **Schritt7**

Nahezu nach Garzeitende die vorbereiteten Pilze scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln dazu geben.

### **Schritt8**

Salzen, pfeffern 3 - 4 min. braten, schmoren, die Petersilie unter schwenken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Den Risotto in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und die Pilze in die Mitte darüber geben.

**Tags:** unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-mit-endivie-bergkaese-und-pilzen/>