



Risotto mit Kopfsalat, Pilzallerlei und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vegetarisch, gesund, herzhaft und lecker

Zutaten

- Für den Risotto:
 - 250 g Risottoreis
 - 1 Kopfsalat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, in Streifen
 - 2 Stangen junger Frühlingslauch in Streifen
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 1 El Olivenöl
 - 100 g Creme fraiche
 - 1 El Butter
 - 30 g edler Bergkäse, dünn gehobelt (Appenzeller, Sbrinz geht auch mit altem Gouda)
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Cayenne
- Für das Pilzallerlei:
 - 300 g frische, geputzte Waldpilze, auf gleiche Größe geschnitten
 - 1 El Butterschmalz
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lauchstreifen in Butter anschwitzen und den Reis dazu geben, kurz mit anschwitzen.

Schritt2

Mit dem Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Erst dann, nach und nach die

Gemüsebrühe dazu geben und dabei rühren, rühren. "Bissfest" garen, salzen, pfeffern.

Schritt3

Gegen Ende der Garzeit die Kopfsalatstreifen dazu geben, zusammen fallen lassen und Creme fraiche unter rühren,

Schritt4

Ev. etwas kalte Butter unterrühren, mit Cayenne nachschmecken.

Schritt5

Zwischendurch die Waldpilze, (Ev. in 2 Chargen) kräftig in Butterschmalz anbraten, Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln dazu geben. Salzen, pfeffern und die Petersilie unterschwenken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den Risotto in tiefen Teller portionieren, anrichten und das Pilzallerlei in die Mitte geben, darüber der gehobelte Käse.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-mit-kopfsalat-pilzallerlei-und-bergkaese/>