



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Elisabeth Brandauer

.....

Zutaten

.....

250 G Dinkelreis

.....

1 Zwiebel

.....

Öl

.....

1-2 Knoblauchzehen

.....

500 ML Wasser

.....

1 SCHUSS Weißwein

.....

1 EL Gemüse-Suppenwürze

.....

Salz

.....
Pfeffer
.....

2 STUECK Butter
.....

EINE
HANDVOLL geriebener Hartkäse
.....

gehackte Petersilie
.....

Austernpilze
.....

Zubereitung

1. Zwiebel klein schneiden und in Öl anbraten, den Dinkelreis und klein geschnittenen Knoblauch dazu kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
2. Wasser, Salz, Pfeffer und Suppenwürze dazu und gut umrühren.
3. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Großteil der Flüssigkeit aufgenommen wurde.
4. Zum Schluss Petersilie, eine Handvoll geriebenen Käse und ein Stückchen Butter dazu geben und nochmal durchziehen lassen.
5. Gegen Ende der Risottozubereitung die Austernpilze in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
6. Dinkelrisotto mit den Pilzen und Kräutern garniert anrichten – Mahlzeit

Dieses Rezept wurde von Elisabeth Brandauer aus Kuchl im Rahmen eines Gewinnspiels auf Salzburg schmeckt eingereicht – vielen Dank für die köstliche Inspiration!