



Dauer: /Vlittel
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	
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!