Dinkelreisrisotto mit gebratenen Austernpilzen

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