

Risotto mit Champignons

Zutaten:

400 g Risottoreis
3 Knoblauchzehen
200 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
150ml Weißwein
1 Liter Gemüsebrühe
200 g gekochter Schinken
4 EL Parmesankäse
250 g Champignons
1 rote Paprika
3 EL Petersilie
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebel klein hacken.
- Pilze, Paprika und Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Gemüsebrühe erhitzen.
- Knoblauch und Zwiebel in 2 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Nach und nach den Weißwein und die restliche Brühe zugeben.
- Nicht vergessen, immer wieder umrühren!!!
- Champignons und Schinken in etwas Öl anbraten.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist, Erbsen, Paprika, Champignons und Schinken unterrühren.
- Risotto salzen und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Parmesan unterrühren.
- Risotto mit Petersilie überstreuen.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.