Cremiges Champignon-Risotto



Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Pilze in Olivenöl scharf goldbraun anbraten.
2. Schalotten glasig dünsten, Reis dazugeben, kurz anrösten bis alles glänzt. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach heiße Brühe kellenweise dazugeben.
3. Die Flüssigkeit wird dann aufgefüllt wenn der Reis alles vorherige aufgesogen hat. Wenn der Reis gar aber noch bissfest ist vom Herd nehmen.
4. Mascarpone, Parmesan und Piltz unterrühren. 2 Minuten geschlossen Ruhen lassen.
5. Mit frischen Thymian und Parmesan anrichten.

Zutaten



Zutaten:

- 200g Risotto-Reis
- 150g GOLDSTEIG Mascarpone
- 250g Champignons (blättrig geschnitten)
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 100ml Weißwein
- ca. 700g heiße Gemüsebrühe
- 50g Parmesan

Zum Anrichten:

- Fischer Thymian
- Parmesan
- Optional: Himbeeren oder Cocktailtomaten