

Safranrisotto mit gebratenen Waldpilzen



Zutaten:

- 400g Risottoreis
- 2 Schalotten
- 50g Parmesan
- 250g Champignons
- 250g Pfifferlinge
- 250g Austernpilze
- 250g Steinpilze
- 2 TL Kokosöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Thymian
- 1 l Brühe (Gemüsefond)
- 1 kleine dose Safran (3g)

Zubereitung:

Schalotten schälen und in etwas Kokosöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Brühe erhitzen und heiß stehen lassen. Nach und nach immer wieder etwas heiße Flüssigkeit dem Risotto zugeben. Nach ca. 15-20 Minuten den Parmesan dazugeben und ggf. mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Safran dazugeben und gut vermischen.

Pfifferlinge waschen, Champignons, Austernpilze und Steinpilze in gleichgroße Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Pfanne erhitzen, Kokosöl dazugeben. Pilze scharf darin anbraten. Knoblauch und die Stängel Thymian dazugeben. Thymian entnehmen und kurz durchschwenken und auf dem Risotto servieren.

An Guaden 😊