

Zutaten

- 4 Portobello
- 8 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Aceto Balsamico
- 1 EL Vermouth (Noilly Prat)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 0,5 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 600 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 20 g Schalotten
- 150 g Risottoreis
- 5 g Butter
- 1 EL Limettensaft
- etwas Salz und Pfeffer
- 50 g Mozzarella, gerieben

Zubereitung

- Portobello mit feuchtem Küchenkrepp abreiben.
 Stiele heraustrennen und Lamellen entfernen (siehe Tipp).
- 2. Für die Marinade 5 EL Olivenöl mit Aceto Balsamico und Vermouth verrühren. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden und zusammen mit dem Knoblauch zur Marinade geben. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
- 3. Die Pilze mit der Rundung nach unten nebeneinander in eine Form legen, Marinade darüber verteilen und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur zugedeckt marinieren.
- 4. Für das Risotto Wasser heiß werden lassen. Maggi Ideen vom Wochenmarkt, Gemüse Bouillon einrühren. Schalotte schälen und in Würfel schneiden.
- 5. In einem Topf 1 EL Olivenöl heiß werden lassen. Schalotte darin andünsten. Risottoreis zugeben und kurz mitdünsten. Die heiße Gemüse Bouillon unter Rühren nach und nach zugießen, dabei die Flüssigkeit immer wieder einköcheln lassen. Den Reis ca. 20 Min. garen. Mit Butter, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6. In einer beschichtenten Pfanne 1 EL Olivenöl heiß werden lassen. Die Portobello darin mit der Rundung nach unten bei mittlerer Hitze zugedeckt 4-6 Min. garen. Dabei einmal umdrehen. Den Grill des Backofens auf höchste Stufe vorheizen.
- 7. Die Pilze mit Salz würzen, dann den Reis hügelförmig hineinfüllen. Mit Mozzarella besteuen und grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu schmeckt gegrilltes Kalb- oder Geflügelfleisch.

Nährwert-Anzeige

85 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 32 g

403 kcal Energie

28 g Fett 5 g Protein