



## Kräuterseitling Pilz Risotto

### Zutaten

- 125 g Kräuterseitlinge
- 40 g Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Wasser
- 2 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 40 g Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung

1. Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Kräuterseitlinge zugeben und mit dünsten. Risottoreis zugeben und andünsten, bis er leicht glasig ist.
3. Weißwein und kaltes Wasser zugießen. Maggi Klare Brühe einrühren und aufkochen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 20-25 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Dabei öfters umrühren.
4. Butter und Parmesan unterrühren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	82 g
Energie	711 kcal
Fett	31 g
Protein	18 g

🕒 45 Minuten

⊕ 2 Portionen