



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Einkorn-Pilz-Risotto

Zutaten:

- 1 Tasse Einkorn
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Pilze
- Parmesan
- Butter
- Bio-Sonnenblumenöl raffiniert zum Braten
- Bio-Chiliöl
- 800ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Den Einkorn in den Topf hinzugeben und mit andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen das die Masse bedeckt ist und köcheln lassen. Nach und nach mit der Brühe immer wieder übergießen. In der Zwischenzeit die Pilze in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Bio-Chiliöl anbraten. Die angebratenen Pilze zum Risotto hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach den Butter und den geriebenen Parmesan beimengen. Zum Servieren kann man je nach Belieben noch etwas Babyblattspinat auf das Risotto geben.