



## Pilzrisotto mit Alma Schnittlauch

Zeit: 40 Minuten Schwierigkeit: einfach



### Zutaten (für 4 Personen)

- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 300 g Risotto Reis
- 250 g Champignons, geviertelt
- 100 ml Weißwein trocken
- 1 L Hühner- oder Gemüsebrühe, heiß
- 150 g [Alma Schnittlauch](#)

- **Prise** Salz
- **Prise** Pfeffer schwarz, a.d. Mühle
- **1 Bund** Petersilie, gehackt

## **Zubereitung**

1. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Reis und Lorbeer hinzufügen und bei kleiner Hitze glasig rösten. Pilze hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und völlig einkochen lassen.
2. Den Fond nach und nach zugießen und unter oftmaligen Rühren al dente kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vom Herd nehmen, Petersilie und Alma Schnittlauch einrühren. Anrichten und servieren.

**Alma Tipp:** Als Beilage passt am besten ein grüner Salat.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**