

SCHWAMMERL-RISOTTO MIT RUCOLA

(für 2 Personen)

Zutaten:

- 150 g braune Champignons (oder andere Pilze)
- 1/2 Zwiebel (ca. 75 g)
- 200 g Risotto-Reis (Mittelkornreis wie Arborio oder Vialone)
- 200 ml Weißwein
- 500 ml klare Gemüsesuppe, heiß
- 40 g geriebener Parmesan
- 2 Handvoll Rucola, gewaschen und trocken geschüttelt
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Champignons putzen und grob schneiden. Zwiebel fein würfeln.
2. Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin glasig anschwitzen, rund 2-3 Minuten.
3. Reis zugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig verkochen lassen.
4. Reis mit dem Großteil der Suppe (rund 400 ml) aufgießen, Champignons zugeben und den Reis unter gelegentlichem Rühren bissfest bis gar kochen, rund 15-17 Minuten. Bei Bedarf noch die restliche Suppe einrühren. Gegen Ende der Kochzeit ständig rühren, damit nichts anbrennt. Den Parmesan einrühren. Das Risotto sollte nun schön cremig sein.
5. Den Herd abdrehen, Rucola zugeben und gut vermengen. Abschmecken und servieren. Guten Appetit! (Ursula Schersch)