



Vollwertreis mit Champignons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 180g Vollwertreis
- 2dl Weisswein
- 5–6dl Bouillon (Würfel)
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 400g Champignons
- 3–4 grosse Champignons
- 70g Sbrinz, gerieben
- 2–3EL Rahm
- Butter, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel in heisser Butter dünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Knoblauch hineinpressen. Mit Weisswein ablöschen und kurz danach die Bouillon dazugiessen. Unter gelegentlichem Rühren 40–45 Minuten köcheln lassen.

Unterdessen die Champignons in Scheiben schneiden und in heisser Butter dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mitsamt der Flüssigkeit zum Risotto geben. Die grossen Champignons in dicke Scheiben schneiden und beidseitig kräftig anbraten.

Ist der Risotto gar, Sbrinz und Rahm darunterziehen und anrichten. Mit den gebratenen Champignon-Scheiben garnieren. Servieren: Mit verschiedenen Salaten als vollwertige Mahlzeit.