

Champignon Risotto

Twalen (für 2 Portionen)

500 g Champignons

40 g Parmesan

1 kl Zwiebel

25 g Olivenöl

125 g Risottoreis

400 g Wasser

1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe (alternativ Brühwürfel für 0,5l)

1/2 EL Butter

Salz, Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

Tubereitung

- Petersilie in den Mixtopf geben 3 Sek/Stufe 6, umfüllen
- Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben 10 Sek/Stufe 8 und umfüllen
- Programm Pilze anbraten aus dem Coookidoo ausführen (TM5 Kunden braten die Pilze in einer Pfanne an)
- gebratene Pilze umfüllen
- Zwiebel & Olivenöl in den Mixtopf geben 2:30 Min/120°/Stufe 2
- Reis zugeben 2:30 Min/120°/LINKS/Stufe 1
- Wasser und Gewürzpaste zugeben und mit dem Spaten einmal über den Topfboden rühren
- 16 Min/ 100°/LINKS/Stufe 2
- wenn die letzten 2 Minuten laufen, die Pilze zugeben
- Butter und Parmesan unterheben und mit Petersilie bestreuen

