

# Pilzrisotto



## Zutaten

40 g Parmesan  
30 g Schalotten oder Zwiebel  
20 g Butter  
10 g Olivenöl  
250 g frische Champignons  
320 g Risottoreis  
60 g trockenen Weißwein  
720 g Wasser  
1-2 EL Gewürzpaste für Hühnersuppe  
1 EL Champignonsoßenpulver  
20 g Butter  
geriebenen Parmesan

## Zubereitung

Parmesan 10 Sek / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Schalotten oder Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter, Olivenöl und frische Champignons (halbiert oder in Scheiben) dazugeben und 3 Min / 120°C / Stufe 1 andünsten.

Risottoreis dazugeben und ohne Messbecher 3 Min / 120°C / Stufe 1 andünsten.

Trockenen Weißwein hinzugeben und ohne Messbecher 1 Min / 100°C / Stufe 1 dünsten.

Wasser, Gewürzpaste für Hühnersuppe und Champignonsoßenpulver selbstgemacht dazugeben, mit dem Spatel einmal über den Topfboden rühren, um den Reis zu lösen.

Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz aufsetzen und 12-13 Min / 100°C / Stufe 1 garen. (Die Garzeit ist auch abhängig von der Reissorte, siehe Packung.)

Risotto im Topf 1 Minute quellen lassen, dann 20 g Butter und den geriebenen Parmesan mit dem Spatel unterheben und sofort servieren.