Pilzrisotto mit Rollgerste

Zubereitung

Die Gemüsebrühe erwärmen.

Die Hälfte der Butter und die fein geschnittenen Zwiebeln in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen. Die Rollgerste hinzufügen und gut vermengen, bis sie glänzend überzogen ist. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Nun die Brühe nach und nach mit dem Schöpflöffel zugeben, sodass die Rollgerste stets Flüssigkeit aufnehmen kann. Regelmäßig umrühren und die Rollgerste unter ständigem Rühren bissfest garen.

Während die Rollgerste gart, die Pilze putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls halbieren. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und die Tomaten dünsten.

Die restliche Butter und den geriebenen Parmesan der Rollgerste untermischen bis beides geschmolzen ist. Pilze und Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern und Parmesan garnieren.

Katharina Klinski | Pixabay

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Rollgerste
- 750g Pilze (z. B. Champignons, Eierschwammerl oder Steinpilze)
- 150g Kirschtomaten
- 60 g Butter
- Olivenöl
- ½ Zwiebel
- 800ml klare Gemüsebrühe
- ½ Glas Wein, trocken, optional
- 90 g Parmesan, geriebener
- Salz und Pfeffer
- Frische Kräuter zum Garnieren