



Essen fürs echte Leben.

Pilzrisotto mit Rindfleisch

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Glas Sonnen Bassermann Meine Rinder-Kraftbrühe (350 ml)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 150 g Risotto-Reis
- 100 ml Weißwein
- 250 g Champignons
- 3 EL Parmesan
- 1 EL Crème Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Schnittlauchringe

Zubereitung:

Meine Rinder-Kraftbrühe erhitzen. Zwiebel würfeln und in heißer Butter glasig dünsten. Risotto-Reis dazugeben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach die Rinder-Kraftbrühe angießen. Champignons in Scheiben schneiden und untermischen. Wenn alle Flüssigkeit verbraucht ist, sollte das Risotto weich aber bissfest sein. Ggfs. noch etwas Wasser zugeben. Parmesan und Crème Fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauchringen bestreut servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel