Champignons Risotto

Champignons Risotto - Ein Fest für den Gaumen

Inhaltsverzeichnis

1. Benötigte Zutaten
2. Eckdaten
3. Arbeitsschritte

Erleben Sie eine köstliche Geschmacksexplosion mit unserem cremigen Champignons Risotto. Jeder Bissen dieses verführerischen Gerichts offenbart den reichen Geschmack frischer Champignons, die harmonisch mit fein gehackten Zwiebeln kombiniert sind. Unsere spezielle Petersilien-Parmesan-Mischung verleiht dem Risotto eine zusätzliche Tiefe und einen Hauch von Luxus.

Egal, ob Sie Ihre Familie beeindrucken, Zeit mit Freunden verbringen oder Gäste bewirten möchten - unser Champignons Risotto ist das perfekte Gericht, das Herzen und Gaumen gleichermaßen erfreut. Ein wahrer Genuss, der Tradition und Kreativität vereint!

Benötigte Zutaten

4 Portionen

- 1 Bund Petersilie
- 100 gr. Parmesan
- 80 gr. Zwiebeln
- 300 gr. Champignons
- 40 gr. Butter
- 40 gr. Olivenöl
- 320 gr. Risottoreis
- 90 gr. Weisswein (trocken)

- 800 gr. Wasser
- 1 Stk. Gemüsebouillonwürfel
- 1 TL Salz

Eckdaten

Vorbereitungszeit 15 Minuten

Koch-/Backzeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Vegetarisch

Arbeitsschritte

1. Petersilie und Parmesan in den Mixtopf im Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 10zerkleinern. Petersilien-Parmesan in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
2. Zwiebeln in den Mixtopf im Thermomix geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Champignons, Butter und Olivenöl in den Mixtopf im Thermomix zugeben und 3 Min./120°C/linkslauf/Stufe 1 dünsten. Deckel aufsetzen und anstelle des Messbechers Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.
4. Reis in den Mixtopf im Thermomix zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120°C/linkslauf/Stufe 1 dünsten.
5. Weisswein in den Mixtopf im Thermomix zugeben und ohne Messbecher 1 Min./100°C/linkslauf/Stufe 1ablöschen.
6. Wasser, Gemüsebouillonwürfel und Salz in den Mixtopf im Thermomix zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen. Deckel aufsetzen und anstelle des Messbechers Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 16 Min./Varoma/Stufe 1 kochen.
7. Das Champignons Risotto noch 1 Minute im Mixtopf ziehen lassen und mit dem Petersilien-Parmesan abschmecken. MountainBock wünscht "an guata".