

## Risotto Giallo

- 1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt
- 1 - 1,5 l Gemüsebrühe
- 400 g Risotto-Reis
- 70 g Butter
- 1 Tl Safranfäden
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 1, 5 Gläser Weißwein
- 100 g Rucola
- 400 g gemischte Pilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons)
- Balsamico
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)



Brühe erhitzen. Etwa 25 g Butter in einem Topf zergehen lassen und Zwiebel bei mäßiger Hitze darin glasig dünsten. Safran und Risotto-Reis zugeben und rühren bis die Körner glasig aussehen. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Warten bis der Reis den ganzen Wein aufgesogen hat. Dann nach und nach Brühe zugießen, umrühren und warten bis sie vollständig absorbiert ist.

Wenn der Reis gar ist (ca. 20 Min.), die restliche Butter und ein Teil des Parmesans untermischen, pfeffern.

Kurz bevor der Reis gar ist die Pilze in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Dann mit etwas Balsamico ablöschen, salzen und pfeffern. Rucola unter die Pilze mischen und alles auf den fertigen Risotto verteilen. Restlichen Parmesan darüber streuen.

**Guten Appetit!**