



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Pilzrisotto mit Thymian und Knusper-Croutons

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, zwei Pfannen (1 große, 1 kleine) sowie einen großen Topf bereit. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen!

Champignons, wenn nötig mit einem Küchentuch sauber rubbeln und vierteln (Die kleinen halbieren). **Brühpulver** in kochendem Wasser auflösen (400ml/800ml). **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und kleinwürfeln. In einen großen Topf etwas Olivenöl geben. Den Knoblauch und die Zwiebel dazu geben und auf hoher Hitze ca. 2 Min glasig dünsten. Dann den **Risottoreis** dazugeben und nochmal 1-2 Min mitbraten. Danach mit der Hälfte der Brühe ablöschen und einkochen lassen (Wer noch etwas Weißwein zur Hand hat, kann noch einen kräftigen Schluck mit dazugeben). Öfters umrühren. Wenn die Brühe eingekocht ist, mit dem Rest auffüllen und wieder einkochen lassen. Am Ende noch $\frac{3}{4}$ des **Parmesans** reiben, dazugeben und alles umrühren.

Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen mit den Fingerspitzen abstreifen. **Butter** in einer großen Pfanne auf hoher Hitze erhitzen. Champignons darin ca. 5 Min scharf anbraten. Gelegentlich umrühren. Nach ca. 2 Min salzen, pfeffern und Thymian dazugeben.

Brot sowie **getrocknete Pilze** klein schneiden (Brot: 5mm x 5mm). In einer kleinen Pfanne etwas Olivenöl auf mittelhoher Hitze erhitzen. Brot sowie getrocknete Pilze dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 4-5 Min knusprig braten.

Risotto auf einem tiefen Teller anrichten, die Champignons darüber geben, darauf die Croutons geben und mit dem restlichen Parmesan sowie ein paar Thymianblättchen bestreuen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den oder eine aktuelle Tüte kostenlos.