

# Risotto mit Steinpilzen und Tomaten

## *Ein leckeres Geschenk aus der Küche!*

Als erstes nimmst Du ein schönes Glas mit Deckel deiner Wahl. Das kann ein Marmeladenglas sein, eine Flasche oder ein Weckglas mit Verschluss. Einfacher zu Befüllen ist es, wenn der Flaschenhals etwas weiter ist, damit nichts stecken bleibt.

Dann schaust Du wie groß das Glas ist, also wie viel Milliliter reinpassen. Einfach mit Wasser befüllen und das Wasser dann in einen Messbecher füllen und die Menge ablesen. Das Gefäß muss wieder ganz trocken sein, bevor Du es befüllst. Am besten vorher nochmal mit dem Föhn trocknen.

Nun das Rezept anpassen, falls Du eine andere Größe hast, als hier im Rezept vorgeschlagen wird. Wäre schade, wenn am Ende nicht alles reinpasst.

Dann brauchst Du noch ein Etikett oder Schildchen, dass Du an das Glas klebst oder mit einem Bändchen dran hängst. Dort schreibst Du den Namen Deines Produktes drauf und am besten noch die Zutaten und eine Zubereitungsanleitung. Falls Du keine Lust hast, ein Etikett selbst zu basteln, haben wir hier schonmal passende Schildchen für Dich vorbereitet. Einfach herunterladen und in der Größe ausdrucken, die gut zu Deinem Gefäß passt.

Nun gibst Du die Zutaten schichtweise mit einem Trichter in Dein Gefäß und drückst diese leicht an. Am besten immer eine helle Zutat und dann eine dunkle Zutat, so sieht man die einzelnen Schichten besser. Am besten Du beginnst mit dem Reis, ca. 100 g. Dann das Lorbeerblatt an die Seite zwischen den Reis und das Glas schieben. Nun die getrockneten Pilze, dann die getrockneten Tomaten und nun die Gewürze. Als letztes

mit dem Reis auffüllen und fest drücken, dass nichts mehr verrutscht.

### **Zutaten für ein 250 ml großes Glas:**

Rezeptur für 1-2 Personen

Die Menge kann etwas variieren, je nachdem wie fest die Zutaten angeedrückt werden, daher etwas von dem Reis aufheben und am Ende als letzte Zutat das Glas damit auffüllen.

140-200 g Risottoreis

10 g Steinpilze

10 g getrocknete Tomaten

1 Lorbeerblatt

1 TL Rosmarinpulver

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

ggf. getrocknete Kräuterzweige

Für die anschließende Zubereitung werden noch **weitere frische Zutaten** benötigt:

1-2 Schalotten

1 l Brühe (Gemüse, Huhn oder Rind)

ca. 70 g Parmesan, gerieben

10 g Pinienkerne, grob gehackt

Oliveneröl

**Zubereitung:**

Die Brühe erhitzen und auf kleiner Stufe warm halten. Die Schalotten fein hacken und in einer weiten Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anbraten. Die Zutatenmischung hinzugeben und bei mittlerer Hitze mit anschwitzen. Mit einer großen Suppenkelle 1-2 Löffel voll Brühe in die Pfanne geben und weiter rühren, bis die ganze Flüssigkeit eingesogen wurde. Immer wieder heiße Brühe nachgeben und rühren, bis die Brühe aufgebraucht ist. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Am Ende den Parmesan unterrühren und die gehackten Pinienkerne darüber streuen.

Garzeit ca. 25 Minuten.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim ausprobieren und guten Appetit!