

Tomate-Steinpilz

Risotto

Kochmischung

# Lutaten:

Olivenöl

1-2 Schalotten

1l Brühe (Gemüse, Huhn oder Rind)

ca. 70g Parmesan, gerieben

10g Pinienkerne, grob gehackt

# 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 Lutatenmischung hinzugeben und bei mittlerer Hitze mitanschwitzen. 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.