

Pfifferlings Risotto mit Salat



Zutaten:

300 Gramm	Reis
400 Gramm	Pfifferlinge
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
5 Esslöffel	Olivenöl
375 Milliliter	Weißherbst
750 Milliliter	Brühe
1 Esslöffel	Butter
150 Gramm	Parmesan
1 Bund	Petersilie
250 Milliliter	Sahne
	Salz Pfeffer Paprikapulver (edelsüß)
1 Kopf	Blattsalat
1 Handvoll	Cherry Tomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Essig Öl Senf Pfeffer Salz



Zubereitung:

Risotto

1. Pfifferlinge gründlich säubern, Größere eventuell halbieren
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken bzw. schneiden
3. Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen
4. Zwiebeln darin glasig dünsten
5. Reis und Knoblauch dazu geben
6. unter ständigem Rühren weiterdünsten
7. Pfifferlinge dazu geben und den Wein angießen, bei offenem Topf verdampfen lassen
8. mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen
9. nach und nach die Brühe und anschließend die Sahne dazu geben
10. unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten ausquellen lassen
11. Petersilie fein hacken und mit dem geriebenen Parmesan vermischen
12. die Mischung unter das Risotto geben und sofort servieren

Salat

13. die Salatblätter abtrennen und waschen, ebenso die Tomaten waschen
14. die Tomaten vierteln
15. den Salat in kleine Stücke zupfen
16. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken bzw. schneiden
17. aus 1 Esslöffel Essig, 2 Esslöffeln Öl, 1 Teelöffel Senf, Salz und Pfeffer eine Salatsoße anrühren
18. die kleingehackten Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben
19. die klein geschnittenen Tomaten dabei geben
20. mit den trocken geschleuderten Salatblättern vermischen