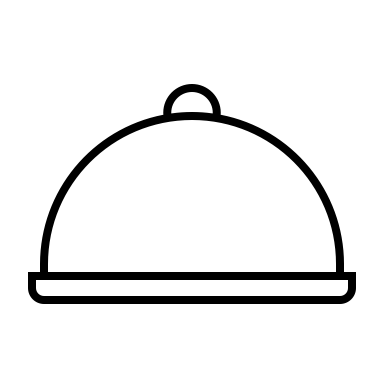
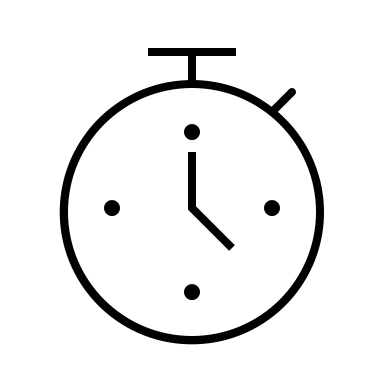
Ein Bild, das Teller, Essen, Gericht, weiß enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

2 Portionen ca. 60 min.

**1.** Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Olivenöl glasig anbraten, dann den Reis hinzufügen und 2 Minuten mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen.

**2.** Danach mit etwas heißer Brühe abgießen und herunterkochen lassen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Reis gar ist (bissfest und schlotzig). Zum Schluss noch etwas Butter und geriebenem Gran D’Oro unterheben.

**3.** Die Pilze in Scheiben schneiden und in etwas Öl-Butter Gemisch goldbraun braten.

**4.** In einem tiefen Teller das Risotto und Pilze anrichten und mit Rucola und Gran D’Oro Splitter servieren.

Guten Appetit!

**Zutaten:**

200 g Risotto Reis

100 g Gran D’Oro

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

50 g Butter

200 g Pilze (Braune Champignons / Kräutersaitlinge / Steinpilze)

¼ l Weißwein

1 l Gemüsebrühe

Rucola zum Anrichten

Salz & Pfeffer

Risotto mit Pilzen und Gran D’Oro Splittern