

## Monatsrezept November

### Herbstliches Eierschwämmli-Risotto

Zutaten:

#### Risotto

1EL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
300g Risottoreis  
1dl Weisswein  
1l Gemüsebouillon

#### Eierschwämmli

1EL Olivenöl  
400g Eierschwämme  
80 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer  
Petersilie fein geschnitten  
Einige Baumnusskerne



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Das Öl für den Risotto in einer Pfanne erwärmen und die fein gehackte Zwiebel sowie den gepressten Knoblauch kurz mitdämpfen.
2. Den Reis begeben und unter Rühren dünsten bis er glasig wird.
3. Nun den Wein dazu giessen und fast vollständig einkochen lassen.
4. Die Bouillon wird jetzt nach und nach zum Reis gegeben, wichtig dass dieser häufig gerührt wird. Der Reis sollte stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein und immer köcheln. Je nach Reissorte dauert es ca 20 min bis der Reis cremig und al dente ist.
5. In der Zwischenzeit kann man die Eierschwämme halbieren und das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
6. Die Pilze werden nun portionenweise immer etwa 5 min gebraten.
7. Anschliessend kann man die Pilze und den Parmesan unter den Risotto rühren und nach Belieben würzen.
8. Zum Servieren werden Petersilie und die grob gehackten Nüsse darüber gestreut.

**EN GUETE!**