

Festliches Risotto mit Pilzen und Frischen Parmesanhobeln

Gesamtzeit **45 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.017 kJ / 482 kcal

Fett: **24,8 g** Eiweiß: **17,5 g**
Kohlenhydrate: **40,1 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

100 g	gemischte Pilze
1	Schalotte
100 g	Rotkohlköpfe
2	Blatt Salbei
1 EL	Butter
80 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Friskäse
1 TL	süßer Senf
1 EL	Ahornsirup
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 Prise	Zimt
	Rapsöl
50 g	Parmesan

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pilze putzen. Die Hälfte davon klein würfeln. Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken. Rotkohl putzen, Strunk entfernen und in ganz feine Streifen schneiden. Salbei fein schneiden.

Schritt 2

Fein gehackte Pilze und Schalotte in etwas Butter in einem Topf anschwitzen. Risottoreis waschen, dazu geben und glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Köcheln lassen, bis dieser verflogen ist.

Schritt 3

Dann mit etwas Brühe bedecken, diese wieder unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze verkochen. Dann wieder mit etwas Brühe auffüllen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Das Risotto kocht ca. 18 Minuten, bis es leicht bissfest ist.

Schritt 4

Friskäse, Senf, Ahornsirup, natürlich gebrauchte Sojasauce und Salbei hinzugeben, kurz verrühren und mit Zimt abschmecken.

Schritt 5

In der Zwischenzeit die restlichen Pilze und den Rotkohl in einer Pfanne kräftig in etwas Rapsöl anbraten, und anschließend mit natürlich

gebrauter Sojasauce abschmecken.

Schritt 6

Risotto auf einem tiefen Teller anrichten,
Champignon-Pfanne darüber verteilen und mit
dem Parmesan bestreuen.