

Festliches Risotto mit Pilzen und frischen Parmesanhobeln



Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **482**

Zutaten für 4 Personen

200 g gemischte Pilze
2 Schalotten
1 Rotkohlkopf
5 Blatt Salbei
2 EL Butter
160 g Risottoreis
200 ml Weißwein
600 ml Gemüsebrühe
2 TL Frischkäse
2 TL süßer Senf
2 EL Ahornsirup
6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Prise Zimt
Rapsöl
100 g Parmesan

Zubereitung:

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.
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.
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.

4. Frischkäse, Senf, Ahornsirup, natürlich gebraute Sojasauce und Salbei hinzugeben, kurz verrühren und mit Zimt abschmecken.
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.
6. Risotto auf einem tiefen Teller anrichten, Champignon-Pfanne darüber verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!