



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

GERSTEN-PILZ-RISOTTO



ZUTATEN

Für 2 Personen

200 g Gerstengraupen
Ca. 250 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
800 ml Gemüsebrühe oder Wasser mit
Suppenwürfel
Olivenöl
Butter
Petersilie
Gehobelter Parmesankäse
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Um die Garzeit zu verkürzen, kann die Gerste über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden.

Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten, Pilze zugeben und kurz mitdünsten.

Die Gerstengraupen hinzugeben und eine Minute anbraten, anschließend etwas Brühe zufügen. Unter Rühren so lange garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann erneut etwas Brühe zugeben und so lange weitermachen bis die Brühe verbraucht ist und die Graupen gar sind (ca. 20-25 Minuten).

Den Risotto vom Feuer nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butterflocken und Parmesan fertigstellen. Mit Petersilie garnieren.