



# EIERSCHWAMMERL- RISOTTO

von Florian Karrer, EIP, Individualkundenbetreuer VKB-Bank Braunau

## Zutaten:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Öl  
300 g Risottoreis  
200 ml Weißwein  
700 ml Wasser  
1 EL SUPPENPEP  
125 g Parmesan  
300 g Eierschwammerln  
50 g Butter  
Petersilie (fein gehackt)  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch feinkwürfelig schneiden und in einer großen, etwas höheren Pfanne anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und mit andünsten, bis er glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und gut umrühren.

Wasser in einen Topf geben, 1 EL SUPPENPEP hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Sobald der Reis den Weißwein aufgesaugt hat, immer wieder einen Schöpfer Suppe hinzugeben, ständigiterrühren.

Zwischendurch die Eierschwammerln in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anrösten. Wenn die Suppe aufgebraucht ist, sollte das Risotto schön cremig und weich sein, aber noch etwas Biss haben. Sollte der Risottoreis noch zu knackig sein, einfach etwas mehr Wasser hinzugeben.

Die Eierschwammerln, den Parmesan sowie die Butter und die Petersilie unterrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



[www.vkb-bank.at](http://www.vkb-bank.at)

**VKB** | BANK