

Pilzrisotto mit Kastanien

Anzahl Personen: 4

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
300 g	Vollreis	
700 ml	Wasser	
250 g	Tiefkühl-Kastanien, geschält	
1 EL	Zitronensaft	
200 ml	Wasser	
1 EL	Gemüsebouillonextrakt	
1 EL	Olivenöl	
1 Stk.	Zwiebeln	fein hacken
1 Stk.	Knoblauchzehen	pressen
200 g	Champignons	in Scheiben schneiden
wenig	Thymian, Majoran	fein hacken
5 Stk.	Salbeiblätter frisch	fein schneiden
1 KL	Kurkumapulver	
100 ml	Weisswein	
2 EL	Cashewcreme	
150 ml	Wasser	

Anleitung

1. Den Reis zusammen mit dem Wasser über Nacht einweichen. Aufkochen, 15 Min. köcheln lassen, ausquellen lassen. Falls der Reis aus einer mit Arsen belasteten Gegend kommt: Einweichwasser weggleeren. Reis mit genügend Wasser 15 Minuten köcheln, 15 Minuten quellen lassen, Wasser ableeren.
2. Die Kastanien in wenig Wasser mit 1 EL Zitronensaft 10 Minuten garen. Wasser vorsichtig in einen Massbecher leeren, auf die angegebene Wasser-Menge auffüllen und Bouillonextrakt oder -paste zugeben.
3. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Pilze, Kräuter und Kurkumapulver zugeben und mitdünsten. Mit Weisswein und Gemüsebouillon (siehe Punkt 2) ablöschen 5 Minuten köcheln lassen. Würzen.
4. Die Pilze mit dem gekochten Reis und den Kastanien mischen. Abschmecken und nach Belieben Cashewcreme und Wasser zufügen. Der Risotto soll schön feucht sein.
5. Wenn gewünscht, mit wenig Reibkäse bestreut servieren.

Tipp: Anstelle von Cashewcreme und Wasser, Rahm verwenden.

