



Risotto mit Grünkern

Zutaten:

- 120 g Gemüsebrunoise
(Gemüsewürfel fein –
Karotte, Sellerie,
Lauch)
- 85 g Butter
- 220 g Grünkern
- 200 g Stein- und
Wiesenchampignons
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer,
Knoblauch,
Blattpetersilie

Zubereitung

Gemüsebrunoise in Butter anschwitzen. Grünkern und Lorbeerblatt dazugeben, mit Brühe auffüllen. Alles ca. 1 Stunde kochen lassen.

Die gewaschenen und geputzten Pilze in Butter anbraten, die fein gehackte Blattpetersilie dazugeben. Zum Schluss mit Butter binden.