

## Portabella-Pilze gefüllt mit Risottoreis

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Den Backofen auf 190° vorheizen. 400 ml heiße Gemüsebrühe vorbereiten.

1 Zwiebel rot  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Butter

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Beides in der Butter ca. 3 Minuten garen.

150 g Risottoreis  
100 ml Weißwein

Risottoreis einrühren, bis alle Reiskörner buttrig glänzen. Mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

400 ml Gemüsebrühe

Soviel Gemüsebrühe zugießen bis der Reis bedeckt ist und bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren verkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist und das Risotto eine sämige Konsistenz hat. Die Reiskörner selbst haben dann wie italienische Pasta noch einen leichten Biss.

4 Portabella-Pilze

Pilze mit einem feuchten Küchentuch abwischen und mit dem Hut nach unten nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.

2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel rot

Die Pilze mit dem Öl beträufeln und im heißen Ofen 6-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Dann heraus nehmen. Zwischendurch die Zwiebel schälen und fein würfeln. Risotto vom Herd nehmen.

60 g Gorgonzola  
Salz, Pfeffer

Gorgonzola ohne Rinde würfeln, einrühren und schmelzen lassen.

1 Msp Cayennepfeffer  
1 Handvoll Postelein-Salat

Risotto mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die gegarten Pilze füllen.

Postelein waschen und abtropfen lassen.

Die gefüllten Pilze auf Teller anrichten. Mit Zwiebeln bestreut servieren und mit Postelein Salat dekorieren.