

Koriander Risotto mit Pilzen

Gesamtzeit **60 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Risotto Reis
125 ml	Weißwein
1 Stück	Zwiebel
1 Handvoll	Koriander
4 EL	Sesamöl
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten für die Pilze:

200 g	Pilze, z.B. Champignons oder Shiitake
	Öl zum Anbraten
4 EL	Kikkoman Wok Sauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Anschließend in etwas Öl anschwitzen und den Risotto Reis hinzugeben. Alles kurz anschwitzen lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Dann das Wasser hinzugeben und zugedeckt köcheln lassen. Ab und an umrühren.

Schritt 2

Währenddessen den Koriander waschen und mit dem Öl pürieren.

Schritt 3

Kurz bevor das Risotto fertig ist, die Pilze in Scheiben schneiden und gut anbraten. Wenn sie schön braun sind, die Wok Sauce hinzugeben und darin köcheln lassen.

Schritt 4

Das fertige Risotto mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Korianderöl abschmecken und gemeinsam mit den Pilzen servieren.