

Buchweizen-Eierschwammerl-Risotto

ZUTATEN:

120 g Buchweizen
300 g Eierschwammerl
100 g Zwiebel
20 g Mandelöl (z.B. von Fandler)
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten 40 g geriebener Parmesan
100 ml Weißwein
600 ml Gemüsefond
Gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle
gemahlener Koriander
Kümmel
Kresse oder Rucola zum Garnieren

Zubereitung:

Eierschwammerl putzen und grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und die Eierschwammerl im Mandelöl in einem Topf leicht rösten. Dann den Buchweizen kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze begeben und den Buchweizen ca. 20-30 Minuten weich köcheln. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, den geriebenen Parmesan und etwas gehackte Petersilie einrühren.

Auf einem Teller anrichten und mit Kresse oder mit mariniertem Rucola garnieren.



Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Küchenchef Johann Pabst