

# Steinpilz-Risotto mit weißem Trüffelöl und gebackenem Salbei

Dieses cremige Risotto mit einem Hauch von Trüffel und knusprigem Salbei verleiht jedem Dinner eine elegante Note!

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 300 g Risotto-Reis (z.B. Arborio)
- 200 g frische Steinpilze (oder 30 g getrocknete Steinpilze)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 100 ml Weißwein
- 1 l warme Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 50 g Butter
- 2 EL weißes Trüffelöl
- 6-8 Blätter frischer Salbei
- 2 EL Olivenöl (zum Frittieren)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung

### Schritt 1

Vorbereitung: Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebel fein hacken.

## Schritt 2

Pilze anbraten: In einem Topf 25 g Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Steinpilze hinzufügen und kurz mitbraten.

## Schritt 3

Risotto kochen: Risotto-Reis zugeben und unter Rühren anrösten, bis er leicht glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach Brühe hinzufügen und ständig rühren, bis der Reis cremig ist und noch leichten Biss hat (ca. 20 Minuten).

## Schritt 4

Parmesan hinzufügen: Den restlichen Parmesan und 25 g Butter unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt 5

Salbei frittieren: In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter knusprig frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Schritt 6

Anrichten: Das Risotto auf Tellern anrichten, mit gebackenem Salbei garnieren und einen Hauch weißes Trüffelöl darüber träufeln.

---

## Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



**KITCHENAID®**  
**KSM125MP Artisan**  
 Küchen- maschine, mit  
 Flex- Rührer und Edelstahl-  
 schüssel, 3tlg.-Set

**€ 479,99**



**WOLL® Diamond Active**  
**Lite Kochtopf 22x22cm mit**  
**integriertem Siebeinsatz**

**€ 99,99**



**WOLL® Diamond Lite**  
**3tlg. Bratpfannen-Set 20,**  
**24 & 28cm, inkl. 2tlg.**  
**Pfannenschutz**

**€ 179,99**



**KOCHBLUME®**  
**Gewürzmühlen i**  
**Auffangkappe 5**  
**verstellbare Mah**  
**Stück**

**€ 54,99**

