

Kartoffel-Risotto

4 Personen:

25g getrocknete Steinpilze

1 Zwiebel, *fein gehackt*

2 Knoblauchzehen, *fein gehackt*

1kg festkochende Kartoffeln, *groß gewürfelt*

2 EL Butter

¼ l Gemüsebrühe

1 Bund Basilikum

50g frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

Pilze in 300ml Wasser 30 Minuten einweichen.

Pilze im Sieb abtropfen lassen, Einweichwasser auffangen und durch eine Filtertüte gießen. Pilze würfeln, mit Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Butter andünsten, Kartoffeln kurz mitbraten, mit Brühe und Pilzwasser aufgießen und offen bei mittlerer Hitze in etwa 15 Minuten weich garen (eventuell Brühe nachgießen). Häufig umrühren.

Basilikumblätter hacken, übrige Butter würfeln und beides mit dem Käse unters Risotto mischen, salzen und pfeffern..