

# DINKELRISOTTO

mit Champignons

## Zutaten

für 2 Portionen

150 g	ECHT RHÖNER Dinkelreis
2 EL	Olivenöl
200g	Champignons
2	Frühlingszwiebeln
1	ECHT RHÖNER Knoblauchzehe (oder 1 TL ECHT RHÖNER Knoblauch-Würze)
150 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter
50 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Zuerst die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und den Knoblauch klein schneiden. Die Champignons halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Anschließend das Öl in einem Topf erhitzen, die Frühlingszwiebeln glasig dünsten und den Knoblauch hinzugeben. Die Champignons ebenfalls kurz mit anbraten.
3. Den Dinkelreis in den Topf geben und mitdünsten, bis er glasig ist.
4. Anschließend mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe hinzufügen, sodass der Dinkelreis bedeckt ist. Mit offenem Deckel köcheln lassen und gelegentlich umrühren, damit das Risotto nicht anbrennt.
5. Sobald die Flüssigkeit aufgenommen wurde immer wieder neue hinzugießen und solange wiederholen, bis der Dinkelreis gar ist.
6. Butter und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.