

# Veganes Risotto mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

20 g Getrocknete Steinpilze  
500 ml Wasser  
1 Brühwürfel  
300 g Champignons  
3 EL Kokosöl oder Kokosfett  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250 g Risottoreis  
200 ml Weißwein  
3 TL Bucheckernöl oder  
Walnussöl



## Zubereitung

Getrocknete Steinpilze in 500 ml heißem Wasser zirka 30 bis 40 Minuten einweichen und anschließend abgießen. Das Wasser auffangen und einen Brühwürfel darin auflösen. Die Champignons putzen, vierteln und mit Kokosöl in einer Pfanne zirka 7 Minuten anbraten. Steinpilze dazugeben und weitere 3 Minuten mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken und in einem Topf mit Kokosöl anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und zirka 5 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und solange köcheln lassen, bis der Wein eingezogen ist. Danach die Brühe nach und nach dazugeben. Sobald die Flüssigkeit eingezogen ist vom Herd nehmen und die Pilze unterrühren. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller mit etwas Bucheckernöl oder Walnussöl servieren.