



**Brand**  
für Leib & Seele

# Monatsmenü

## Risotto mit Pilzen und Heidelbeeren

Eines der cremigsten Risottos der Welt.  
Eine unerwartete Kombination,  
die Kontraste setzt und beeindruckt.

### Zutaten:

#### Risotto:

- 20 g Olivenöl
- 50 g weiße Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- 120 g Kräutersaitlinge, in Würfel geschnitten
- 60 g Speck, in Würfel geschnitten
- 220 g Risottoreis
- 600 g Hühner- oder Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 30 g Parmesan, fein gerieben
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Zitronensaft
- Salz

#### Pilz und Heidelbeer Topping:

- 30 g Butter
- 1 Schuss Pflanzenöl
- 40 g Haselnüsse, halbiert
- 80 g Austernpilze, einfach auseinanderziehen (Alternativ: Steinpilze)
- 100 g Heidelbeeren
- 10 g Balsamico
- 10 g Ahornsirup
- 1 TL milden Curry oder Currymischung



### Anleitung:

#### Für den Risotto:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Kräuterseitlinge und Speck darin andünsten. Den Reis hinzufügen und mit der gesamten Brühe aufgießen. Ca. 15 Minuten kochen. Zum Schluss Butter, Parmesan, Petersilie und Zitronensaft unterrühren, bei Bedarf salzen.

#### Für das Pilz und Heidelbeer Topping:

Die Butter und das Öl in einer Pfanne zergehen lassen. Austernpilze einfach auseinanderziehen. Haselnüsse und Austernpilze (oder Steinpilze) darin anbraten. Die Beeren hinzufügen und mit Balsamico und Ahornsirup verfeinern. Currymischung darüber stäuben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Servieren:** Risotto in tiefe Teller geben, Pilze und Heidelbeeren darüber verteilen.



### TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt-Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!

### CheersChoice

- Blanc Zero 0,0% der Bischoffinger Winzer eG
- Grauburger vom Weingut Walz
- Le Petit Pont, Rotwein trocken