

Linsenrisotto mit Pilzen für 2 Personen

1 kl. Zwiebel) in kleine
1-2 Knoblauchzehen) Würfel schneiden und in
1 EL Olivenöl* anschwitzen
150 g rote Linsen* dazugeben und kurz anschwitzen
200 g Kräuterseitlinge oder
200 g Butterpilze* in Stücke schneiden und zu den Linsen geben und mit
50 ml Wein* oder Apfelsaft ablöschen und mit.
400 ml Gemüsebrühe auffüllen und köcheln lassen bis die Linsen weich sind.

100 g geriebenen Hartkäse)
1 EL Fruchtessig)
1 EL Olivenöl*)
Salz*) würzig abschmecken
Pfeffer*)

und unter die Linsen/Pilzmischung heben und nochmals mit Petersilie oder Schnittlauch, Salz* und Pfeffer* abschmecken.

Tipp:

Die Butterpilze vorher in klarem Wasser einweichen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**