

Pilz-Graupen-Risotto mit Petersilie-Thymian-Pesto (für 2-3 Personen)

Zutaten Risotto:

1 Zwiebel	300 g Pilze (Pfifferlinge, Shitake, Steinpilze, Kräutersaitlinge und/oder andere)
etwas Olivenöl	glatte Petersilie
200 g Perlgraupen	80 g Parmesan
150 ml Weißwein (ggf. etwas mehr)	1 EL Butter
600 ml Gemüsebrühe (ggf. etwas mehr)	
Salz und Pfeffer	

Anleitung:

1. Die Zwiebel hacken und in einem großen Topf in Öl andünsten, bis sie glasig ist.
2. Die Graupen waschen, abtropfen lassen und dazugeben. Eine Weile unter Rühren andünsten, bevor mit Weißwein abgelöscht wird. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Weiterrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann etwas Gemüsebrühe dazugeben, sodass die Graupen gerade mit Flüssigkeit bedeckt sind. Wenn die Brühe verdampft ist, etwas nachgießen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Graupen schließlich gar und cremig sind. Dies ist nach ungefähr 30 Minuten der Fall.
4. In der Zwischenzeit die Pilze zerkleinern, kleinere Pilze können auch ganz bleiben. In Olivenöl in einer beschichteten Pfanne dünsten, bis sie gar sind.
5. Gemeinsam mit Parmesan und Butter zu den Graupen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Vor dem Servieren gehackte Petersilie über das Risotto geben.

Zutaten Petersilie-Thymian-Pesto:

1 Tasse Petersilienblätter (frisch)
(Die Stängel können klein gehackt eingefroren und als Würze für Gemüsegerichte verwendet werden)
¼ Tasse Thymianblätter (frisch)
½ Tasse geröstete Walnüsse
1 Knoblauchzehe
¼ Tasse geriebener Parmesan
40 ml Rapsöl
Salz und Pfeffer

Anleitung:

1. Alle Zutaten in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und diese mixen, bis eine grobe Paste entsteht.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mehr Öl hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
3. Das Pesto in ein luftdichtes Glas oder eine Schüssel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

(Rezept nach Elisabeth Raether „Wochenmarkt“)