



## Veganes Pilzrisotto mit Pinienkernen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

300 g	Risotto-Reis	500 ml	Gemüsebrühe
200 g	gemischte Pilze	4	Schalotten
3 EL	Olivenöl	60 ml	Weißwein, trocken
50 g	Butter, vegan	30 g	Haferflocken
30 g	Pinienkerne	2 EL	Petersilie, frisch
	Salz & Pfeffer		Optional: Trüffelöl zum Verfeinern

### Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und auf niedriger Stufe warm halten.
2. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die dünn geschnittenen Schalotten hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen, bis sie goldbraun sind.
3. Beiseite stellen und warm halten. In derselben Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze hinzufügen. Braten, bis sie goldbraun sind und Flüssigkeit verdampft ist.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und raus nehmen. Den Risotto-Reis in der gleichen Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren andünsten, bis er leicht duftet. Den Weißwein dazugeben und unter Rühren einkochen lassen, bis der Wein größtenteils verdunstet ist.
5. Nach und nach die warme Gemüsebrühe in kleinen Portionen zum Reis hinzufügen, dabei regelmäßig umrühren, bis der Reis die Flüssigkeit absorbiert hat. Diesen Prozess fortsetzen, bis der Reis al dente ist, aber eine cremige Konsistenz aufweist.
6. Die vegane Butter und die Haferflocken unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen und verbunden sind. Die gebratenen Pilze und die karamellisierten Schalotten zum Risotto geben und vorsichtig unterheben, um sie zu vermischen.
7. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe leicht anrösten. Petersilie fein hacken. Das Risotto auf Teller verteilen und mit gerösteten Pinienkernen und frisch gehackter Petersilie garnieren. Optional mit dem Trüffelöl verfeinern.