

Pilzpiccata mit Basilikumrisotto



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 25 Minuten köcheln lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 490 kcal

Eiweiss: 18 g

Fett: 26 g

Kohlenhydrate: 46 g

Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel
20 g	Butter
200 g	Risottoreis, z. B. Vialone
6 dl	Gemüsebouillon
0.5 Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer
200 g	Pilze, z. B. Shiitake und Kräuterseitlinge
3	Eier
80 g	geriebener Sbrinz
4 EL	Milch
1 EL	Mehl
4 EL	Rapsöl

Zubereitung

1. Für den Risotto Zwiebel hacken. In der Hälfte der Butter andünsten. Reis zugeben. Unter Rühren glasig dünsten. Etwas Bouillon dazugießen, einkochen lassen. Nach und nach gesamte Bouillon dazurühren. Ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat. Basilikum hacken. Mit restlicher Butter unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pilze putzen. Von den Shiitake Stängel wegschneiden. Kräuterseitlinge längs in dünne Scheiben schneiden. Eier, Käse und Milch in einem Suppenteller verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl separat in einem Suppenteller bereitstellen. Pilze im Mehl wenden. Durch die Käse-Ei-Masse ziehen und abtropfen lassen. In einer grossen Bratpfanne im Öl portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Mit Risotto anrichten.