

# PILZE

## Delikatessen des Herbstes

Sie schlummern im Wald, oft unter Blättern versteckt, bis man sie entdeckt. Und der Glückspilz, der sie findet, wird um eine Gourmandise reicher. Was heisst eine! Pilze sind so verwandlungsfähig, dass man unzählige Gerichte unter einen Hut bringt.



### RISOTTO MIT HERBSTTROMPETEN

erfordert ständige Präsenz am Herd

Für 2 Personen

- 150 g Herbsttrompeten
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Salbeiblätter
- 1 Teelöffel Bratbutter
- 150 g Mittelkornreis, z.B. Vialone, Arborio, Carnaroli
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon «Bouquet»
- 50 g Gorgonzola
- Pfeffer aus der Mühle

1. Pilze unten frisch anschneiden und mit einem Pinsel reinigen. In ein grosses Sieb geben und kurz überbrausen. Der Länge nach in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Salbei fein hacken.

2. In einer mittelgrossen Pfanne die Bratbutter nicht zu stark erhitzen. Zwiebel und Reis unter Wenden glasig dünsten. Knoblauch und Salbei beifügen und kurze Zeit weiter dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. Etwas Bouillon beifügen und diese wiederum unter ständigem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis knapp gar ist, was ca. 15 Minuten dauert.

4. Die Pilze und eventuell noch etwas Bouillon beifügen und den Reis fertig kochen (ca. 3 Minuten). Am Schluss sollte er eine suppe Konsistenz

haben. Vom Herd nehmen. Gorgonzola direkt über dem Reis in kleine Stücke teilen und darunter ziehen. In zwei vorgewärmte Suppenteller anrichten und mit etwas Pfeffer bestreuen.

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 11 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/425 kcal

**Hinweis** Wenn Sie getrocknete Herbsttrompeten (Totentrompeten) verwenden, nehmen Sie 15 g, weichen sie 10 Minuten ein, spülen sie gut ab und schneiden beim Zerkleinern die harten Teile weg.



### Mit feinen Nüdeli

- 250 g 2-Minuten-Frischnüdeli «Zia Maria» in Salzwasser kochen. Abtropfen.
- Zwiebel, Knoblauch, Salbei und Pilze in Bratbutter dünsten. Nüdeli und Gorgonzola beifügen und alles mischen.



### Vorspeise für vier

- Zwiebel, Knoblauch und Pilze in Bratbutter dünsten. 2 Esslöffel Rahm und Gorgonzola beifügen und aufkochen.
- 4 Lasagneblätter «Zia Maria» 2 Minuten in Salzwasser kochen. Abtropfen und auf vier vorgewärmte Teller legen. Pilze darauf geben, Lasagneblatt überschlagen und die Sauce darüber giessen. Salbeiblätter fein schneiden und darüber streuen.



Auch fein:  
Herbsttrompeten im Fondue sind Klasse!