

Veganes Risotto mit Pilzen und Kürbis

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Tasse Risotto-Reis
- 1 Tasse weißer Portwein
- 2 Tassen Wasser
- 1 EL getrocknete Pilze
- Suppengrün
- 1 Handvoll (TK) Dicke Bohnen
- 0,5 Butternut-Kürbis
- 3 Handvoll frische Shiitake-Pilze

Dieses Gericht wird in einem Schnellkochtopf zubereitet.

Dicke Bohnen auftauen lassen. Suppengrün putzen, Kürbis schälen und alles würfeln.

Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs schälen, fein würfeln und in Pflanzenöl im Schnellkochtopf anbraten. Risotto-Reis hinzufügen. Sobald der Reis glasig wird, Portwein und Wasser, das gesamte Gemüse und getrocknete Pilze dazugeben und den Topf verschließen. Bei 1 Bar in 6,5 Minuten garen.

Nach Herstellerangaben den Schnellkochtopf vorsichtig öffnen. Das Risotto 5 Minuten ziehen lassen und dabei umrühren.

Währenddessen Shiitake-Pilze putzen, restlichen Knoblauch schälen und fein würfeln und beides in Pflanzenöl anbraten.

Risotto auf tiefe Teller geben und mit den gebratenen Pilzen garniert servieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 13.01.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen