

Pilz-Risotto



© Fresenius Kabi

Zutaten (2 Portionen)

- 200 ml Fresubin® 2 kcal DRINK Chamignon
- 1 Schalotte
- 50 g Pilze
- 1 EL Pflanzenöl
- 100 g Risotto Reis
- 75 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- Frische Petersilie
- 25 g Parmesankäse
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Portion:

- Energie582 kcal
- Eiweiß.....21 g
- Fett25 g
- Kohlenhydrate ..67 g



Zubereitung

Die Schalotte schälen und fein hacken.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten bei mittlerer Hitze anbraten, Pilze hinzugeben und kurz köcheln lassen.

Hitze reduzieren, Reis hinzufügen und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen und dann nach und nach die Brühe und Fresubin® 2 kcal DRINK Chamignon hinzugeben.

Auf niedriger Stufe kochen lassen bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Zum Schluss Butter und geriebenen Parmesan zum Reis geben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.