

Hier und heute



Cremiges Kartoffel-Lauchrisotto mit gebratenen Steinchampignons

Lars Middendorf kocht cremiges Lauchrisotto mit Kartoffeln statt Reis. Gebratene Steinchampignons, Frischkäse und frische Kräuter runden das schnelle Feierabendgericht herzhaft ab.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 500 g Steinchampignons
- 3 EL Rapsöl
- 2 Stangen Lauch
- Ca. 750 ml Gemüsebrühe
- Kl. Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 150 g Frischkäse
- Muskatnuss

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Dann die Steinchampignons putzen und vierteln. In einem Topf mit heißem Rapsöl anbraten. Sobald sie geröstet sind, aus dem Topf nehmen.

Nun die Zwiebeln andünsten. Die Kartoffelwürfel und 1/2 der Brühe mit dazugeben und sanft köcheln. Zwischenzeitlich ggf. umrühren und mit Brühe auffüllen.

Den Lauch halbieren, in Rauten schneiden. Nach 10 Minuten mit in den Topf geben und für weitere 4 Minuten mitgaren.

Dann alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pilze und den Frischkäse hinzugeben und alles für eine Minute weiterköcheln.

Das Kartoffelrisotto anrichten, mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.