

heute gibt es...

Italienischer Reiskuchen mit Pilzen



Zutaten: (für eine 20 x 30cm Form)

- 500g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- 20g Butter
- 300g Risottoreis ([Typ Carnaroli*](#))
- 100ml trockener Weißwein
- etwa 750ml heiße Gemüsebrühe
- 150g geriebener Parmesan
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Benötigtes Material:

- [Back- oder Auflaufform 20 x 30cm*](#)

(* = Affiliate-Links)

Zubereitung:

1. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Petersilie waschen und fein hacken.
Alles Beiseite stellen und zunächst mit dem Risotto beginnen. Während der Kochzeit des Risottos die Pilze dann parallel zubereiten.
2. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
3. Nun den Risottoreis zu den Schalotten dazugeben und alles so lange rühren, bis der Reis ebenfalls glasig aussieht und jeder Reiskorn von Butter benetzt ist. Mit 70ml Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.
4. Sobald der Wein vollständig verdampft ist eine Suppenkelle heiße Gemüsebrühe dazugeben und den Risotto bei niedriger Hitze für circa 20 Minuten im offenen Topf kochen lassen.
Unter gelegentlichem Umrühren immer wieder etwas von der Gemüsebrühe nachgießen, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zum Schluss sollte das Risotto eine cremige Konsistenz haben, die einzelnen Reiskörner im Zentrum jedoch immer noch bissfest sein. Zum Schluss 50g Parmesan gut unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto anschließend vom Herd wegnehmen und für wenige Minuten ziehen lassen.
5. Währenddessen in einer Pfanne das Öl erhitzen. Knoblauch und Petersilie dazugeben und kurz dünsten. Anschließend die Pilze hinzugeben und bei mittlerer Hitze zunächst etwa 5 Minuten anbraten. Dann den restlichen Wein (30ml) hinzugeben, alles gut salzen und pfeffern und für weitere circa 10 Minuten braten. Die Pilze sollten am Ende nicht vollständig gegart sein, da diese ja danach noch in den Ofen kommen.
6. Sobald Risotto und Pilze fertig sind kann der Ofen auf 180°C vorgeheizt und eine Form (etwa 20 x 30cm) mit Backpapier ausgelegt werden.
7. Nun mit einem Löffel die Hälfte des Reises in der Form verteilen, sodass der komplette Boden

bedeckt ist. Danach die Pilze (gut abtropfen) gleichmäßig darauf schichten und zum Schluss mit dem restlichen Reis die oberste Schicht bilden. Am Ende habt ihr also drei Schichten in eurer Backform (Reis, Pilze, Reis).

8. Den restlichen Parmesankäse (100g) auf den Reis verteilen und den Reiskuchen für ca. 25 Minuten im Ofen backen. In den letzten 5-10 Minuten die Grillfunktion hinzuschalten, damit die Käseschicht goldbraun wird.
9. Den fertigen Reiskuchen anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor dieser in Vierecke oder Dreiecke geschnitten wird. Warm oder lauwarm servieren.

Tipps:

- Bei diesem Gericht ist eine gute Organisation das A und O. Bereitet deshalb am besten alles vor, damit ihr nachher keinen Stress bei der parallelen Zubereitung von Risotto und Pilzen habt.
- Keine Lust auf Pilze? Dann sei kreativ und probiere eine andere Füllung aus! Wie wäre es zum Beispiel mit Spinat?
- Für eine alkoholfreie Variante einfach den Wein durch Gemüsebrühe ersetzen.
- Der Reiskuchen hält sich gut für 2-3 Tage in einer Frischhaltedose im Kühlschrank. Diesen dann vor dem Essen einfach kurz in der Mikrowelle erwärmen.