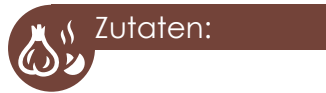


# GEBRATENER MAITAKE AUF WALNUSS RISOTTO



- 500 g Klapperschwamm (Maitake), frisch
- 350 g Risottoreis
- 200 g Zwiebel, rot
- 100 g Butter
- 100 g Parmesan (gerieben)
- Ca. 1 Liter Gemüfefond
- Ca. 1/4 Liter Weißwein
- 50 g grob gehackte Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum, frisch
- Olivenöl



Reis in einen Topf mit Butter, Walnüssen und Zwiebeln anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüfefond dazugeben und bei geringer Hitze köcheln. Kurz bevor der Reis al dente ist, aus dem Topf nehmen und auf einem Backblech ausstreichen.

Knoblauchzehe zerdrücken und mit Olivenöl vermengen. Mit einem Pinsel das Öl auf die Pilze streichen. Pilze nun auf beiden Seiten anbraten und erst nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun Risotto mit etwas Fond zurück in den Topf geben und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Butter stückchenweise unter ständigem Rühren abwechselnd mit Parmesan zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren Sie das Risotto in einem tiefen Teller und legen Sie die gebratenen Pilze oben drauf. Basilikum in Streifen schneiden und über Pilzen verteilen.

## Tipp:

Dieses Rezept lässt sich auch wunderbar mit Shiitake, Austernpilz oder Igelstachelbart zubereiten.



**Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467**

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH  
Gewerbestr. 8  
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0  
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250  
E-Mail: KAM@pilzshop.de  
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach  
HRB 187334 AG München  
Geschäftsführer:  
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

  
**HAWLIK**  
GESUNDHEITSPRODUKTE