



## Shiitake in Kräuterbutter auf Gemüse-Safranrisotto

### Zutaten für vier Portionen

200 g Risottoreis (Rundkorn)  
60 g feine Zwiebelwürfel  
2 EL Olivenöl  
150 g feine Gemüsewürfel (Karotten, Lauch, Kohlrabi)  
1/2 l Gemüsebrühe  
3 EL Sauerrahm oder Schmand  
1 Msp. Safran (alternativ: 2 Msp. Kurkuma)  
Salz, Pfeffer  
300 g geputzte Shiitakepilze  
1 EL Olivenöl  
4 EL Gemüsebrühe  
25 g Kräuterbutter  
1/2 TL gehackter Knoblauch  
1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten  
1 EL gehackte Blattpetersilie

### Zubereitung (circa 25 Minuten)

Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig angehen lassen, Gemüsewürfel zugeben, leicht Farbe nehmen und den gewaschenen Reis hinzufügen, alles gut vermengen und mit heißer Gemüsebrühe ablöschen, langsam köcheln lassen, immer wieder umrühren bis der Reis gar ist – vom Herd nehmen, Safran und Sauerrahm einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Halbierte Pilze in Olivenöl kurz angehen lassen, vier EL Gemüsebrühe zugeben, abdecken, und kurz dünsten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, abdecken, Kräuterbutter zugeben und bei schwacher Hitze dezent bissfest garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Frühlingszwiebel und Petersilie zufügen, vermengen, Risotto auf Tellern verteilen, Pilze darüber geben.