



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Miso Shiitake Risotto

Miso Shiitake Risotto

1 Esslöffel Butter

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

200 g Leverno Risotto-Reis

1 l warme Gemüsebrühe

2 Esslöffel Lien Ying Miso Paste

150 g frische Shiitake Pilze, in Scheiben

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Salz, Pfeffer

Frühlingszwiebeln, fein geschnitten (optional)

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Miso Shiitake Risotto

1.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.

Zwiebel glasig dünsten, dann Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Shiitake-Pilze in den Topf geben und anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind (ca. 5–7 min.). Mit Sojasauce und (optional) Sesamöl ablöschen.

Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren 1–2 min. mitrösten, bis er leicht durchsichtig wird. Die warme Brühe kellenweise hinzufügen, immer wieder umrühren und erst neue Brühe nachgießen, wenn die vorherige aufgesogen ist. Das dauert etwa 20–25 min.

Gegen Ende der Garzeit die Miso-Paste in etwas warmer Brühe auflösen und dann unter das fertige Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen.