

# Zitronenreis mit Pilzen

## Zutaten

1 kleine Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
6 EL Olivenöl,  
300 g Reis,  
ca. 1 l Gemüsebrühe,  
50ml Bio-Riesling,  
100g Schafskäse,  
½ rote Chilischote,  
3 Thymianzweige (alternativ getrockneten Thymian),  
200g Pilze (Kräuterseitlinge und/oder Austernpilze und/oder Steinchampignons),  
½ Bund Petersilie,  
1 Bio-Zitrone,  
Salz, Pfeffer,  
60 g geriebener Parmesan,  
50 g kalte Butter

## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch fein würfeln. In 2 EL Olivenöl farblos anschwitzen. Reis zugeben, bei mittlerer Temperatur farblos anschwitzen. Gemüsebrühe aufkochen.

Reis mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Etwa ein Viertel der heißen Brühe an das Risotto gießen, Flüssigkeit unter gelegentlichem Umrühren fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach Brühe zufügen, dabei häufig (aber nicht ständig) umrühren. Solange Flüssigkeit an den Reis gießen und das Risotto garen, bis es al dente gekocht ist. Risotto soll recht flüssig sein.

Schafskäse in Würfel schneiden. Chilischote entkernen, Fruchtfleisch fein hacken. Chili, Thymianblättchen und 2 EL Olivenöl mit Schafskäse vermischen.

Pilze in 1 cm breite Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie, Zitronensaft, Hälfte des Zitronenabriebs, Parmesan und Butter unter das Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterseitlinge und Schafskäse auf das Risotto setzen. Mit restlichem Zitronenabrieb garnieren. Sofort servieren.