

## **Risotto al funghi** für 2 Personen

20 g getrocknete Steinpilze etwas Origano

5 dl Ochsenbouillon z. nachwürzen ev. etwas Fuego

140 g Risottoreis

2 Essl Rahm / Milch oder etwas Butter

geriebener Käse

Steinpilze einweichen ( Wasser wegschütten ! )

Reis waschen, im Kokosfett glasig braten, mit einem Teil Bouillon ablöschen

Pilze zugeben und unter ständigem Rühren ca. 15 Min. köcheln lassen,

Käse, Rahm / Milch oder Butter, und Rest der Bouillon zugeben.

Nochmals ca. 10 min. sämig werden lassen ( rühren ! )