



## Zutaten

- 1 El Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 300 g Rundkornreis (Risotto-Reis)
- 2 1/2 dl Weisswein
- 7 1/2 dl Hühnerbrühe
- 150 g Boursin mit Knoblauch
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1 kleiner Cicorino rosso, in Streifen
- 2 El Olivenöl
- 200 g Champignons, in Scheiben
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Cicorino rosso

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Reis zufügen und mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und der Hühnerbrühe auffüllen, aufkochen, Reis knapp weich kochen. Boursin unterrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, Cicorinostreifen unterrühren.
2. Für die Champignons eine Pfanne aufheizen, Öl und Pilze gleichzeitig zugeben, anbraten, würzen, einige Scheiben für die Garnitur beiseite legen, restliche Pilze unter den Risotto rühren.
3. Cicorino rosso in die einzelnen Blätter zerlegen, diese auf vorgewärmte Teller legen, mit dem Risotto füllen, mit den Pilzen garnieren.

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)