



# Veganes Pfifferling-Risotto

⌚ Preparation time: 35 minutes  
Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 35 minutes**

👤 Portions: 2

## Zutaten (2 Portionen)

- 230-250 g Pfifferlinge
- 70 g Zwiebeln + 50 Zwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 70 g Räuchertofu
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Eine Prise Muskat
- Eine Handvoll gehackte Petersilie + Petersilie zum Garnieren
- 20 g + 15 g Margarine
- 180 g Risotto-Reis
- 1 Schuss (ca. 50 ml) Weißwein
- 480-500 ml Gemüsebrühe
- 2-3 Lorbeerblätter, getrocknet
- 2 EL Hefeflocken
- 1-2 TL Zitronensaft zum Abschmecken

## Zubereitung (ca. 35 Minuten)

1. Pfifferlinge verlesen, gründlich putzen, gegebenenfalls waschen und trocken tupfen. Große Pfifferlinge etwas klein schneiden. 70 g und 50 g Zwiebeln fein würfeln und in zwei Schälchen geben. Eine kleine Knoblauchzehe abziehen und fein aufschneiden. 70 g Räuchertofu ebenfalls fein würfeln.
2. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 70 g Zwiebel-, Knoblauch- und die Räuchertofuwürfel darin leicht anbraten. Dann die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben und 2-3 Minuten braten.
3. Die Pilze mit einer Prise Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen. Zum Schluss eine kleine Handvoll gehackte Petersilie untermengen und die gebratenen Pfifferlinge erstmal beiseite stellen.
4. 20 g Margarine in einem Topf schmelzen lassen und 50 g Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen. Anschließend 180 g Risottoreis hinzu geben und kurz anrösten. Den Reis mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einen Schöpfer Brühe dazu geben. Gut durchrühren und den Risotto-Reis bei mittlerer Hitze insgesamt rund 17-20 Minuten köcheln lassen. Dabei 2-3 Lorbeerblätter hinzugeben, immer wieder umrühren und nach und nach die restliche Brühe beim Köcheln zugeben. Nach etwa 12-15 Minuten Kochzeit 2 EL Hefeflocken, nochmals 15 g Margarine sowie etwas Zitronensaft untermengen. Das Risotto sollte nach 17-20 Minuten Kochzeit wunderbar cremig sein. Schmecke es mit Salz und Zitronensaft ab. Die Lorbeerblätter nach dem Kochen entfernen.
5. Nun die Hälfte der angebratenen Pfifferlinge unterheben und erwärmen. Die zweite Hälfte der Pilze in der Pfanne ebenfalls nochmals kurz erwärmen.
6. Risotto auf zwei Schalen aufteilen und mit den gebratenen Pilzen garnieren. Gericht nochmals mit Pfeffer übermahlen und mit Petersilie garniert servieren.

Wusstest du, dass man Risotto auch problemlos einfrieren kann? Gebe deine Risotto-Reste einfach in ein geschlossenes Behältnis und stelle es in den Tiefkühler. Du solltest es nur innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen. Zum Auftauen stellt man das Pilzrisotto übrigens am besten über Nacht in den Kühlschrank und erwärmt es am Tag darauf unter Zugabe von etwas Gemüsebrühe.

Lasse es dir schmecken und hinterlasse gerne einen Kommentar, wie dir das Gericht gelungen ist. Ich freue mich, von dir zu hören. Liebe Grüße Lea