

## Pilz-Gemüse-Risotto mit Kräuter-Brösmeli

### Zutaten

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person  
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen

200 g (400 g) Champignons, in Scheiben  
Bratbutter oder Bratcrème  
250 g (500 g) Rüeblis oder Kürbis, geschält, gewürfelt  
150 g (300 g) Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten  
300 g (600 g) Risotto-Reis, z.B. Carnaroli  
ca. 8 dl (1,6 l) Gemüsebouillon  
50 g (100 g) Gruyère AOP, gerieben  
Salz, Pfeffer  
1 dl (2 dl) Rahm

### Kräuter-Brösmeli

50 g (100 g) Butter  
4 EL (8 EL) Paniermehl  
1–2 EL (2–3 EL) Kräuter, z.B. Rosmarin und Thymian, gehackt

50 g (100 g) Haselnüsse, gehackt, geröstet, nach Belieben  
Thymian zum Garnieren



### Zubereitung

1. Champignons in Bratbutter oder Bratcrème anbraten, herausnehmen. Rüeblis und Lauch im Bratfett andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Nach und nach mit der Bouillon aufgiessen, unter häufigem Rühren zu einem Risotto kochen. Gruyère darunter mischen, würzen.
2. Brösmeli: Butter in einer Pfanne schmelzen, Paniermehl beifügen, unter Rühren hellbraun rösten. Die Kräuter darunter mischen, warm halten.
3. Rahm unter den Risotto mischen. In die Teller geben, Brösmeli darübergeben, nach Belieben mit Haselnüssen und Thymian garnieren.