



Kornfix Steinofen Dinkel Risotto mit Champignon Ragout

Vorbereitungszeit

15 min

Koch-/Backzeit

30 min

Portionen

4-5

Zutaten

Risotto

1 EL Bratöl

2 rote Zwiebeln

225 g Kornfix Steinofen Dinkel

750 ml Wasser

150 ml Weißwein

1 ½ EL Gemüsebrühepulver

50 ml vegane Milch

15 g Hefeflocken

Champignon Ragout

1 EL Bratöl

1 rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

550 g frische Champignons

1 TL Gemüsebrühepulver

2 EL Tamari

2 EL helles Mandelmus

100 ml vegane Milch

Pfeffer

Frische glatte Petersilie



Anleitung

1. Für das Risotto die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. 1 EL Bratöl in einen tiefen Topf geben, die Zwiebeln mit dem Steinofen Dinkel gemeinsam anschwitzen.
3. Nun den Weißwein dazugeben und langsam mit der Hälfte des Wassers und der Gemüsebrühe ablöschen. Alles einkochen lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist und wieder etwas Wasser und Gemüsebrühe nachgießen. Die Milch und Hefeflocken dazugeben und immer wieder umrühren. Sobald keine Flüssigkeit mehr vorhanden und alles verkocht ist, den Herd ausschalten. Das Risotto abdecken und ruhen lassen.