



4. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und mit 1 EL Bratöl in einer beschichteten Pfanne anbraten.
5. Die Pilze gründlich reinigen, in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und anbraten, bis sie komplett gar sind. Danach das Gemüsebrühepulver, Tamari, Mandelmus, vegane Milch und Pfeffer dazugeben. Alles gut einkochen lassen, sodass die Soße etwas dickflüssiger wird.
6. Kurz vor dem Servieren gehackte glatte Petersilie zu den Champignons dazugeben und unterrühren.
7. Das Risotto mit dem Pilzragout und etwas frischer Petersilie servieren.

Variation

- Anstatt Champignons können auch unterschiedliche Pilze verwendet werden. Je nach Saison ggfs. Pfifferlinge, Steinpilze oder eine Kombination aus unterschiedlichen Pilzen.
- Das Mandelmus kann auch durch ein anderes Nussmus oder auch Tahini ersetzt werden.

