

Pilzrisotto im Instant Pot



Zutaten für 3-4 Personen:

250 g Risottoreis

1/2 Gemüsezwiebel, gewürfelt

250 g Champignons, geschnitten

750 ml Gemüsebrühe (4 geh. TL
Brühpulver)

75 ml trockener Weißwein

50 g Parmesan, gerieben

1 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle,
nach Geschmack

1. Zwiebel abziehen und
fein würfeln. Champignons
putzen und in Scheiben
schneiden.

2. Zwiebeln und Pilze mit
einem EL Olivenöl im
„Sauté“-Modus Hi an-
schwitzen.

3. Den Reis unterheben
und alles mit Weißwein
ablöschen.

4. Die Gemüsebrühe
hinzufügen und gut
umrühren.

5. Den Dampftopfdeckel
und das Ventil schließen.
Auf Hi Pressure mit einer
Zeit von 8 Minuten
einstellen.

6. Nach dem Zeitablauf für
das Druckgaren den
Dampf vorsichtig schnell
ablassen. Wenn der Topf
drucklos ist, den Deckel
vorsichtig abnehmen.

7. Butter und Parmesan
unterrühren. Nach
Geschmack mit Salz und
Pfeffer aus der Mühle
abschmecken. Zum
Servieren mit frisch
gehackter Petersilie
bestreuen.

Hinweise:

Eventuell noch fein geschnit-
tenen Prosciutto cotto zum
selber nehmen am Tisch
bereitstellen.

Als Variante kann man z.B.
gekochte Erbsen und
angebratene Speckwürfel
unterheben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 30 min,
Hauptspeisen, Reisgerichte,
Risotto, vegetarisch,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 04.06.2025