Risotto mit Lauch, Pilzen und Limette

Zutaten für 4 Personen

1 Stange Lauch (ca. 400g)	putzen, waschen, längs halbieren und in Streifen schneiden.
250 g kl. braune Champignons	mit einem feuchten Tuch säubern, die trockenen Stielenden abschneiden, Pilze halbieren und in Scheiben schneiden.
1 große Zwiebel	schälen und grob würfeln.
3 Knoblauchzehen	schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Von
1 Bio-Limette	die Schale abreiben und die Limette auspressen.
2 EL Olivenöl	in einem Topf heiß werden lassen, den Knoblauch darin kurz anschwitzen, Lauch und Pilze zugeben, mit
Salz, Pfeffer ein paar Chiliflocken	abschmecken und etwa 8 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme dünsten. Das Gemüse herausnehmen,
30 g Butter	im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten anschwitzen.
350 g Risottoreis	zugeben und weiter anschwitzen, bis der Reis glasig ist. Nach und nach etwa
1,2 l Gemüsebrühe	zugeben. Das dauert etwa 20 - 25 Minuten - das Risotto soll cremig sein, der Reis aber noch etwas Biss haben. Kurz vor dem Servieren
50 g Butter	
3 EL Limettensaft	
100 g Parmesan (frisch gerieben)	die abgeriebene Limettenschale und das Gemüse zugeben. Gut mischen und noch einmal mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
½ Bund glatte Petersilie	waschen, trockenschütteln, hacken und über das Risotto streuen. Im Topf servieren.

Das passt dazu: Evtl. ein Salat