



Klimafreundlich und lecker

Rezept im August: Buchweizen-Risotto mit Pfifferlingen

Zutaten für 2 Portionen

1	Schalotte	500 ml	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe	1 EL	Zitronensaft
400g	Pfifferlinge		Salz, Pfeffer, Muskat
20g	Butter	20g	Hartkäse fein gerieben
6 EL	Olivöl	20g	Gorgonzola
250g	Buchweizen	4 Stiele	Gartenkräuter
250 ml	Weißwein		

So geht's

1. 5g Butter und 3 EL Olivenöl im Topf erhitzen und gewürfelte Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
2. Buchweizen zugeben und kurz andünsten, mit Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
3. Mit Brühe auffüllen, bis der Buchweizen knapp bedeckt ist, alles bei milder Hitze 20–25 Minuten garen, dabei regelmäßig Brühe zugießen und umrühren.
4. Restliche Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und geputzte Pfifferlinge darin bei mittlerer bis starker Hitze 4–5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Geriebenen Käse unter den Buchweizen-Risotto rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.
6. Mit Gorgonzola und Gartenkräutern bestreuen.

Tipp

Anstatt Weißwein und Käse kann z.B. ein ungesüßter heller Fruchtsaft und eine vegane Käse-Alternative verwendet werden

Und das bringt's

Es entstehen nur 680g CO₂ pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese entstehen 1,5kg CO₂!

Das Projekt "Klimafreundlich und lecker" ist ein Kooperationsprojekt der Kommunalen Allianzen Aurach-Zenn, NeuStadt und Land und A7 Franken West mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Neustadt a.d.Aisch sowie dem Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim.