URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Cremiges Einkorn Risotto

Zutaten für 3-4 Personen

100 g	Einkorn Speisegetreide
300 ml	Wasser
35 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
200 ml	Milch
¼ TL	Salz
etwas	Pfeffer
1 EL	Butter (oder Öl)
1	Schalotte (oder kleine Zwiebel), fein gehackt
250 g	Champignons
	Zitronensaft nach Geschmack
	Sahne nach Belieben
	Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

- **Einkorn kochen:**
  Das Einkorn-Speisegetreide mit 300 ml Wasser in einen Topf geben und ca. **35–40 Minuten** kochen, bis das Wasser fast vollständig aufgesogen und das Korn weich, aber noch bissfest ist.
- **Champignons anbraten:**
  Die Champignons in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.
  Die fein gehackte Schalotte zugeben und kurz mit dünsten.
- **Soße zubereiten:**
  Das Einkorn-Vollkornmehl mit Milch, Salz und Pfeffer **klümpchenfrei verrühren**.
  Diese Mischung zu den Champignons geben, unter Rühren aufkochen und einige Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Soße entsteht.

- **Alles verbinden:**
  Die gekochten Einkornkörner zugeben, einen Teil der Petersilie unterrühren und mit etwas Sahne verfeinern.
- **Abschmecken & Servieren:**
  Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
  Mit der restlichen Petersilie bestreuen und sofort servieren.

TIPP
Wenn die Soße zu dick wird, einfach etwas Milch oder Wasser einrühren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.