



Foto ist mit Austernpilzen – denkt euch die als Champignons ... 😊

## **Firik-Risotto mit Champignons und Steinpilzen - für ca. 6 Personen** **vegan**

Firik ist grün geernteter und geräucherter Weizen.

300 g Firik  
1 Zwiebel  
½ großes Päckchen Champignons  
1 Handvoll getrocknete Steinpilze  
Salz, Pfeffer  
400 ml Gemüsebrühe Osem  
Rapsöl zum Anbraten

Firik **sehr gut** waschen, abtropfen lassen.

Wie Risotto:

Steinpilze klein brechen und in warmem Wasser einweichen, min. halbe Stunde. Zwiebeln fein hacken und in Rapsöl andünsten. Champignons in Würfelchen schneiden, mit den Steinpilzen zu den Zwiebeln geben und weiterdünsten.

Firik zur Zwiebel-Pilz-Mischung geben und rührenderweise anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, zudecken und garen. Hin und wieder umrühren. Salzen, Pfeffern. Abschmecken.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2024

