Risotto mit Steinpilzen, Frischkäse und Thymian
Genauso muss es sein!

10 g getrocknete Steinpilze in warmem Wasser einweichen **oder 100 g frische Steinpilze** putzen. Kleiner schneiden. Die Zesten von **1 Zitrone** abziehen und die Frucht auspressen.
1 Zwiebel und **1 Knoblauchzehe** fein hacken. In einem Topf **Butter** schmelzen und darin Zwiebel, Knoblauch, **Thymian** und **120 g Risotto** glasig dünsten, bis er leise knistert. Mit **1 dl Weisswein** löschen, die Zesten und den Saft der Zitrone beifügen. **3 dl Bouillon** unter stetem Rühren nach und nach beigeben, bis der Reis al dente ist. Dies dauert knapp 18 Minuten.
In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Pilze darin schön braten. Einen Spritzer Zitronensaft zugeben und **100 g Frischkäse** (z. B. Philadelphia) einrühren. Zum Risotto geben, sanft umrühren, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen – a tavola!