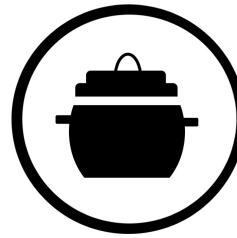


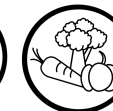
Bärlauch-Risotto mit Ziegenkäse



für 4 Personen
als Beilage



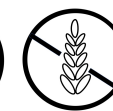
Vorbereitung
20 Minuten



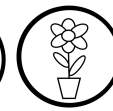
Vegi



Vegan
Butter und Käse
weglassen



Glutenfrei



Saison im
Frühling

50g Bärlauch

Bärlauch waschen und in Streifen schneiden

2EL Olivenöl

240g Risottoreis (Carnaroli)

Olivenöl in einer grossen, breiten Pfanne erhitzen.

Reis kurz im heissen Öl anziehen. Mit dem Weisswein ablöschen.

ca 2L heisse Gemüsebouillon

Unter ständigem Rühren schrittweise Bouillon dazugeben. Den Prozess stetig wiederholen. Je nach Reis ist das Risotto nach ca.20 Minuten gar.

2 EL Butter

Salz und Pfeffer

Risotto 2-3 Minuten kalt stellen und ziehen lassen.

Vor dem Servieren Butter und Bärlauchstreifen darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100g Baumnüsse

150g frischer Ziegenkäse

Baumnüsse in „Brösmeli“ zerkleinern. Am besten in einem Plastiksack mit dem Wallholz zertrümmern. Den frischen Ziegenkäse in Kugeln formen und in den Baumnuss-„Brösmeli“ wenden.

Die Ziegenkäse-Kugel auf und mit dem Risotto anrichten.

