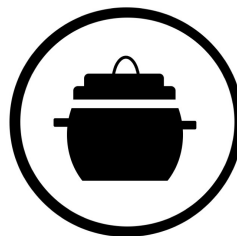


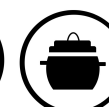
Lauch-Apfel Risotto



für 4 Personen
als Beilage



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Kochen
40min



Vegan*



Vegi*



Ein Winter
Rezept

300g Lauch
1 Apfel

Lauch waschen und in Streifen schneiden. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2EL Olivenöl
240g Risottoreis (Carnaroli)

Olivenöl in einer grossen, breiten Pfanne erhitzen. Den Reis kurz im heissen Öl anbraten. Den Lauch zusammen mit dem Reis anbraten.

2dl Apfelsaft
ca. 2L heisse Gemüsebouillon

Mit dem Apfelsaft ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach Bouillon hinzufügen. Diesen Prozess wiederholen, bis der Reis je nach Sorte nach etwa 20 Minuten gar ist. In den letzten 10 Minuten die Apfelwürfel dazugeben und mitkochen. Das Risotto 2-3 Minuten abkühlen lassen und ziehen lassen.

2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Vor dem Servieren Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Wer es vegan oder vegetarisch mag, lässt einfach Fleisch und Milchprodukte weg oder ersetzt sie durch entsprechende vegane Artikel.

Ob du Käse hinzufügen möchtest oder nicht, überlasse ich dir, aber ich finde, dieses Risotto schmeckt auch gut ohne Käse. Probiere doch mal einfach aus, nachdem das heisse Risotto zubereitet ist, einen Camembert unterzuziehen. Ich finde, das schmeckt besonders einmalig. Und wenn du noch Fleisch dazu magst, dann brate noch schnell Speckwürfel oder Trockenfleischstreifen an. Wenn du das Risotto noch cremiger haben möchtest, empfehle ich, 2 EL Mascarpone unterzuziehen.

