

Risotto mit Schafkäse und Trockenfleisch

Für 4 Personen



Zutaten:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 400 g Risottoreis
- 2- 3 dl Weisswein
- Ca. 1 l Gemüsebouillon, heiss
- 250 g ENZ BIO Schafkäse, gerieben
- 180 g ENZ Trockenfleisch, in feine Streifen geschnitten
- Wenig Rahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1 EL Butter in der Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen
- Risottoreis zugeben, dünsten bis er glasig ist
- Mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen
- Gemüsebouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist.
- Ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig und al dente ist
- 5-7 Minuten vor Ende der Kochzeit das Trockenfleisch begeben
- Den gerieben Schafkäse und den Rahm darunter rühren
- Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen