

Risotto mit 2 Käsen und Peterli-Pesto



© le menu

Aus der Sendung

aldente

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

FÜR 4 Personen

RISOTTO

1 EL Butter
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 250 g Reis (Carnaroli)
 2 1/2 dl Weisswein
 ca. 7 dl Gemüsebouillon
 75 g Sbrinz AOP, gerieben
 75 g Freiburger Vacherin AOP, gerieben
 Pfeffer

PETERLI-PESTO

1 Bund glattblättriger Peterli, grob
 geschnitten
 50 g Mandelstifte, geröstet
 75 g Sbrinz AOP, in Stücken
 1.5 dl Öl
 2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

RISOTTO

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und Knoblauchzehen andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Weisswein dazugiesse, köcheln lassen bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Gemüsebouillon nach und nach dazugiesse, immer wieder rühren, bis der Reis cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte nehmen. Käse darunterrühren, mit Pfeffer würzen.

PETERLI-PESTO

Alle Zutaten fein pürieren. Risotto mit der Hälfte des Peterli-Pestos garnieren, Rest separat dazu servieren.

www.lemenu.ch