

Mais-Risotto



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

MAIS-RISOTTO

200 g Maiskolben
 1 Schalotte, fein gehackt
 1 EL Butter
 300 g Risottoreis
 2 dl Weisswein
 8 dl Gemüsebouillon
 Salz, Pfeffer

50 g Butter, in Stücken
 50 g Sbrinz AOP, gerieben

KRESSE

10 g Kresse
 ½ Limette, heiss ab gespült, trockengetupft,
 wenig abgeriebene Schale und
 1 TL Saft
 1 EL kaltgepresstes Rapsöl
 50 g Sbrinz AOP, gerieben
 Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

MAIS-RISOTTO Maiskörner mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. Schalotte und Mais in der warmen Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer bedeckt ist. Reis ca. 20 Minuten al dente kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit Butter und Sbrinz darunterrühren, würzen.

KRESSE mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen und mit dem Sbrinz dazu servieren.