

Rotkabis-Risotto mit Dörripflaumen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

FÜR 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1–2 EL Butter
½ Rotkabis, ca. 300 g, in sehr feinen
Streifen
80 g Dörripflaumen, entsteint, in Stücken
200 g Risottoreis
2 dl Rotwein
8 dl Hühnerbouillon, heiss
1 EL Mascarpone
100 g Le Gruyère AOP, grob gerieben
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen.
Rotkabis und Pflaumen begeben, kurz mitdämpfen.
Reis begeben, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen.
Nach und nach Bouillon dazugeben, unter
gelegentlichem Rühren zu einem dickflüssigen Risotto
kochen. Mit Mascarpone und der Hälfte des Käses
mischen, würzen. Restlichen Käse dazu servieren.

www.lemenu.ch