

Gemüse – Baumnuss – Risotto mit Fleischkäse

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Risotto:

1	Zwiebel	Zwiebel rüsten und fein hacken
1	Knoblauchzehe	Knoblauch pressen
300g	Rüebli	Rüebli rüsten, in feine Scheiben schneiden
300g	Lauch	Lauch in feine Ringe schneiden
1 EL	Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Lauch andämpfen
300g	Risottoreis	Reis beifügen, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
1 dl	Weisswein	mit Wein ablöschen
9 dl	Gemüsebouillon	Bouillon nach und nach unter häufigem Rühren dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Minuten köcheln
50g	Baumnüsse	grob hacken
1 EL	Butter	Butter, Käse und Nüsse darunter mischen
70g	geriebener Gruyère	
	Pfeffer	Risotto abschmecken

Garnitur:

200g	Fleischkäse in Tranchen	Fleischkäse in feine Streifen schneiden
8 Blätter	Salbei	
2 EL	Butter	Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleischkäse und Salbei in der heissen Butter knusprig braten, auf dem Risotto anrichten

