

## Pflaumiger Milchrisotto

### Zutaten

Für 4 Personen

1 Schalotte  
6 Salbeiblätter  
Butter zum Dünsten  
350 g Risottoreis  
4 dl Milch  
1 Knoblauchzehe  
200 g Dörripflaumen  
5-6 dl Bouillon  
1 EL Butter  
50 g Gruyère AOP, frisch gerieben  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Salbeizweige zum Garnieren



### Zubereitung

1. Schalotte fein hacken. Salbei in feine Streifen schneiden.
2. Schalotten in aufschäumender Butter dämpfen. Salbei und Reis beifügen, kurz dünsten. Mit einem Teil der Milch ablöschen. Knoblauch dazupressen. Dörripflaumen vierteln, darunter mischen.
3. Zuerst restliche Milch, dann Bouillon nach und nach dazugiessen. Reis bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten knapp al dente kochen, öfters rühren. Der Risotto sollte eine suppig Konsistenz haben.
4. Butter und Gruyère darunter mischen, würzen. Pfanne von der Platte nehmen, Risotto zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
5. Den Milchrisotto in tiefen Tellern oder Schälchen anrichten. Mit Salbei garnieren.

Dazu passt Nüsslisalat.

Variante: Zusätzlich Schinkenstreifen unter den Risotto mischen.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 604 kcal, 16g Eiweiss, 16g Fett, 98g Kohlenhydrate.