

Suser-Risotto

Zutaten

Für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Andämpfen
250 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
200 g Rotkraut, sehr fein gehackt
2 dl Suser
ca. 5 dl Gemüsebouillon
150 g Schweizer Blauschimmelkäse, klein geschnitten
Salz, Pfeffer
Rotkraut, fein geschnitten, zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: ca. 25 Minuten

1. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Reis und Rotkraut beifügen, kurz mitdünsten. Mit dem Suser ablöschen, unter häufigem Rühren einkochen lassen. Nach und nach Bouillon dazugiessen und köcheln, bis der Reis al dente ist. Blauschimmelkäse beifügen, schmelzen lassen und würzen.
2. Risotto sofort in vorgewärmte Teller verteilen, garnieren und servieren.

Statt Couronzola Tommli oder anderen Weiss- oder Blauschimmel-Käse verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 466 kcal, 15g Eiweiss, 16g Fett, 56g Kohlenhydrate.