

April 2013

Risotto Primavera

Hauptgericht für 4 Personen

Beilage für 6 Personen

1 EL Olivenöl	erwärmen
1 Frühlingszwiebel, mit Grün, in Ringen 3 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben 200g Kefen, schräg in Rhomben	darin andünsten
400g Risottoreis	mitdünsten, bis er glasig ist
2dl Weisswein	dazu giessen, einkochen lassen
gut 1 Liter heisse Gemüsebouillon	nach und nach dazu giessen, ca. 15 Min. sämig köcheln, regelmässig rühren
100g tiefgekühlte Erbsen 3 Handvoll Bärlauch, in Streifen	die letzten 5 Min. zugeben
80-100g Mascarpone-Gorgonzola 1 EL Butter evtl. Bouillon Salz, Pfeffer	untermischen, abschmecken
	→ Gesamtkochzeit ca. 25 Min.
Ca. 12 Cherrytomaten	am Schluss als Garnitur darauflegen
Nach Belieben: 1 kleine Zucchini, längs in Scheiben Salz, Pfeffer	im Olivenöl anbraten würzen, ebenfalls darüber legen
1 Handvoll frische Kräuter, Petersilie, Kerbel, Bärlauch	gehackt darüber streuen, sofort servieren

TIPP:

→Anstelle von Kefen können auch Spargeln oder Kohlräbli verwendet werden.

→Anstelle von Gorgonzola kann auch Mascarpone und Parmesan verwendet werden.