Bergkäse-Risotto

Eine sehr leckere, vegetarische Hauptspeise

Zutaten

50 ml Weißwein
200 ml Rindssuppe
120 g Risottoreis
100 g Bergkäse
1 EL Olivenöl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Salz

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten. Risottoreis zugeben und anschließend mit dem Weißwein ablöschen.
Nach und nach unter ständigem Rühren heiße Brühe zugießen. Risotto etwa 13 Minuten kochen lassen. Am Schluss mit Bergkäse abschmecken. Auf ein Blech streichen und schnell auskühlen lassen.

Knoblauch reiben und alle Zutaten mit dem Olivenöl vermischen. Weißwein und Rindssuppe zur Hälfte einreduzieren lassen, Sahne hinzufügen und gut abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

alpenkäse bregenzer wald

LÄNDLE QUALITÄT