

Kräuterrisotto «Treviso»



Zutaten

für 2 Personen

½ Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
5 Salbeiblätter, gehackt
½ - 1 EL Rosmarinnadeln, gehackt
25g Butter
150g Risottoreis, z.B. Carnaroli
1dl Weisswein oder Bouillon
50g Rucola oder Spinat, in Streifen
4dl Bouillon
50g Mascarpone
1 Bund Peterli
Salz
Pfeffer
1½ EL Pinienkerne oder Mandelsplitter, geröstet
50g Gruyère AOP, gerieben

Und so wird's gemacht

Zwiebel, Knoblauch, Salbei und Rosmarin in der Butter andünsten. Reis kurz mitdünsten, mit Wein oder Bouillon ablöschen. Rucola oder Spinat begeben, Wein vollständig einköcheln.

Die Hälfte der Bouillon begeben, Risotto unter gelegentlichem Rühren köcheln. Nach und nach restliche Bouillon begeben.

Mascarpone und Peterli beifügen, mischen. Abschmecken.

Anrichten, mit Pinienkernen oder Mandelsplittern und Käse bestreuen.