

Dinkel-Risotto

mit Blauschimmelkäse und Tomaten
im Käsekörbchen

1 Stk Zwiebel
250g Dinkel Risotto
50g getr. Tomaten
200g Blaues Wunder
2dl Weisswein
3-4dl Wasser
20g SAH Gemüsebouillon
1dl Vollrahm
100g Salz und Pfeffer
Reibkäse (optional)

Und wo kommts her?*

Blaues Wunder, **Uettligen**
getr. Tomaten, **Büren zum Hof**
SAH Gemüsebouillon, **Därstetten**
Dinkel Risotto, **Rüegsbach**
Vollrahm, **Koppigen**
Weisswein, **Kiesen**
Zwiebel, **Zauggenried**

*Sitz unserer Lieferanten die Ihre Rohstoffe wie wir
möglichst in der direkten Umgebung beziehen.

Vorgehen:

1. Eingeweichte Tomaten und Zwiebeln kleinschneiden und zur Seite stellen. Wasser und Gemüsebouillon mischen. Blaukäse zerkleinern.
2. Zwiebeln in etwas Öl oder Butter andünsten, nach kurzer Zeit Dinkelrisotto hinzufügen und mitdünsten. Unter ständigem rühren mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen.
3. Die Tomaten hinzufügen und mit Bouillon auffüllen. 15 min köcheln lassen, zwischendurch gut durchrühren.
4. Blaukäse und Vollrahm hinzufügen, unter ständigem rühren weitere 5-10 min. köcheln lassen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsekörbchen: Reibkäse gleichmässig in Teflon-Bratpfanne 24cm streuen und erhitzen bis er goldgelb ist. Danach über eine umgedrehte Schüssel stürzen und erkalten lassen.



Level
Zeit
Saison
Regional
Beilage
Hauptgang
normal
35 min
ganzjährig
99,9%
4 P
2 P

Ä Guetä!