S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

Kräuterrisotto

35 Minuten

easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

250 g	Risottoreis
1 Stk	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
750 ml	Gemüsesuppe
2 Zweige	Liebstöckel
5 Blätter	Bärlauch
3 Zweige	Basilikum
150 g	Rupp Feinster Streich Gouda
	Meersalz

Zubereitung

1. Zuerst in einem Topf die Suppe erhitzen.
2. In dieser Zeit die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden und in einem weiterem Topf im Olivenöl glasig dünsten.
3. Den Reis zufügen und kurz mitdünsten. Dann unter ständigen Rühren die heiße Gemüsesuppe nach und nach zufügen, immer nur so viel, dass der Reis gerade bedeckt ist. Solange, bis die Suppe verbraucht und der Reis weich ist.
4. Nun gewaschenen Liebstöckel, Bärlauch und Basilikum fein schneiden und unter den Reis mischen. Rupp Feinster Streich Gouda unterrühren und mit Meersalz pikant würzen.
5. Wenn man möchte, kann das Risotto noch mit grob gehobeltem Bergkäse garniert werden.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte