



Ebly Risotto mit Gouda



35 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

 für 4 Personen

10 g	Petersilienblättchen, frisch
60 g	Schalotten, halbiert oder 60 g weiße Zwiebeln, halbiert
35-45 g	Butter
25 g	Olivenöl
250 g	Sonnenweizen, vorgegart (z.B. Ebly®)
1	Lorbeerblatt, getrocknet
1 Zweiglein	Rosmarin, frisch
1 Zweiglein	Thymian, frisch
70 g	Weißwein, trocken
2-3 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)
570 g	Wasser
175 g	Rupp Feinster Streich Gouda
300 g	Pilze, frisch, nach Saison
2-3 Prisen	Salz
1-2 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
15 g	Oliven, halbiert
15 g	getrocknete Tomaten, in Stücken
1 Spritzer	Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung

- 1 Petersilie in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
- 2 Schalotten in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 3/4 der Butter und Olivenöl zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 4 Ebly, Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian zugeben und 5 Min./120°C/Linkslauf Symbol/Stufe 1 erhitzen.
- 5 Weißwein zugeben und 2 Min./120°C/Linkslauf Symbol/Stufe 1 kochen.
- 6 Gewürzpaste, Wasser und Rupp Feinster Streich mit Gouda zugeben und 12 Min./100°C/Linkslauf Symbol/Stufe 1 kochen. Währenddessen Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und in restlicher Butter in einer Pfanne auf dem Herd braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Pfanne vom Herd ziehen und Oliven, Tomaten sowie die gehackte Petersilie unterheben.
- 7 Ebly Risotto 3-4 Minuten im Mixtopf quellen lassen. Kräuterzweiglein und Lorbeerblatt entfernen. Risotto mit Zitronensaft abschmecken, auf Tellern verteilen und mit den heißen Pilzen servieren.